



Algarve em Lisboa

5 A 12 DE FEVEREIRO

COUVERT (por pessoa) 4,5 €

Pão de azeitonas, pão de fermentação lenta,
azeitonas galegas marinadas e manteiga fumada

ENTRADAS

Sopa de peixe 7 €

Ovas de choco 27,5 €

Robalo braseado com xerém e caldo de berbigão 22 €

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz de limão com pargo vermelho e amêijoas (para 2 pessoas) 66 €

Pataniscas de polvo com migas de tomate 27,5 €

Atum de cebolada à moda da avó Maria 27,5 €

Raia alhada 27,5 €

SOBREMESAS

Bolo de amêndoa 7,7 €

Tarte de alfarroba 6,6 €

BAIRRO DO AVILLEZ



Algarve in Lisboa

5 TO 12 FEBRUARY

BREAD SERVICE (per person) 4,5 €

Olive bread, sourdough bread,
marinated galega olives and smoked butter

STARTERS

Fish soup 7 €

Cuttlefish roe 27,5 €

Seared sea bass with xerém (Algarve-style cornmeal porridge) and cockle broth 22 €

MAIN DISHES

Lemon rice with red sea bream and clams (for 2 people) 66 €

Octopus pataniscas (traditional fritters) with tomato migas
(traditional bread-based side) 27,5 €

Grandmother Maria's slow-braised tuna with onions 27,5 €

Skate with garlic and extra virgin olive oil 27,5 €

DESSERTS

Almond cake 7,7 €

Carob tart 6,6 €

BAIRRO DO AVILLEZ