

# MENU



## COUVERT

Seleção de pão, paté de atum, cenoura Algarvia e manteiga de alho assado com ervas

**2.50€ por pessoa**



## ENTRADAS & SALADAS

### SALADA CÉSAR CLÁSSICA

Alface romana, croutons, lascas de parmesão e molho César

[Adicione frango ou camarão panado · **2.50€**]

**Entrada 8.00€ | Prato Principal 12.00€**

### SALADA DE ATUM GRELHADO

Atum grelhado, feijão-verde, ovo escalfado, batata doce, azeitonas, espinafres e vinagrete de ervas

**Entrada 9.50€ | Prato Principal 15.00€**

### BURRATA <sup>(V)</sup>

Salada de mozzarella burrata fresca, tomate cereja, basilico e molho Pesto

**Entrada 8.00€ | Prato Principal 12.00€**

### SALADA DE PRESUNTO SERRANO

Salada de agrião, presunto serrano, espargos grelhados e mayo de mostarda e chalotas

**15.00€**

### CAMARÃO "AL AJILLO"

Camarões salteado com alho, mostarda em grão e coentros, servidos com açorda de coentros

**12.50€**



## SOPAS

### SOPA DE MILHO PICANTE <sup>(V)</sup>

Com pipocas

**4.50€**

### CREME DE ERVILHAS E HORTELÃ <sup>(V)</sup>

Com cubos de pão tostados

**5.00€**



## PRATOS PRINCIPAIS

### ALGARVE

Cataplana de peixe com coentros · **Para 2**

[ Escolha de 2 acompanhamentos ]

**40.00€**

### FILETE DE PREGADO COM TOMILHO

Filete de pregado salteado, risoto de lima e pérolas de legumes da Quinta

**19.00€**

### FILETE DE ROBALO GRELHADO

Robalo grelhado, puré de grão-de-bico, favas com chouriço e molho de limão

**18.00€**

### FRANGO DA GUIA PIRI-PIRI

Salada de tomate cherry, puré de abacate, batatas fritas e azeite de chili e alho

**17.00€**

### BIFE À PORTUGUESA

Lombo de novilho com ovo a cavalo, presunto e batatas salteadas

**22.00€**

### ARROZ DE PATO

Pato confit, arroz tufado e salada verde com vinagrete de laranja

**19.00€**



## HAMBÚRGUER

### THE MAG BURGER

Hambúrguer duplo de queijo, rúcula, molho especial Mag

[ Adicione: Bacon · 2€ | Cogumelos salteados · 1€ | Ovo estrelado · 2€ ]

**14.50€**



## MASSAS

### LINGUINI NERO SEPIA

Com camarão, amêijoas e molho bisque

**16.00€**

### PENNE

Com molho de bolonhesa

**14.00€**

### RISOTO DE COGUMELOS <sup>(V)</sup>

Risoto cremoso de cogumelos, abóbora e lascas de parmesão

**16.00€**



## ACOMPANHAMENTOS

**3.50€**

Salada de tomate <sup>(Vegan)</sup>

Batatas fritas <sup>(Vegan)</sup>

Arroz de ervas <sup>(Vegan)</sup>

Salada verde <sup>(Vegan)</sup>

Legumes da época <sup>(Vegan)</sup>



## SOBREMESAS

### CANELONE DE CHOCOLATE <sup>(V)</sup>

Mousse de nutella, morangos macerados com hortelã e gelado de limão

**7.50€**

### TARTE DE MAÇÃ <sup>(V)</sup>

Com gelado de baunilha

**5.00€**

### TARTELETE DE CHOCOLATE E CARAMELO SALGADO <sup>(V)</sup>

Com gelado de nata

**6.00€**

### PRATO DE QUEIJO <sup>(V)</sup>

Seleção de queijos portugueses

**9.00€**

### FRUTA <sup>(Vegan)</sup>

Frutas frescas laminadas

**5.00€**

### GELADO E SORBET <sup>(V)</sup>

Seleção do dia

**3.00€ cada bola**

(V) Vegetariano Vegan

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licorosos é de 5 cl por porção. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

# MENÚ



## COUVERT

Selection of bread, tuna spread, marinated carrots and roast garlic butter with herbs  
**2.50€ per person**



## STARTERS & SALADS

### CAESAR SALAD

Lettuce, croutons, parmesan and Caesar sauce  
[Add chicken or fried shrimp · 2.50€]  
**Starter 8.00€ | Main 12.00€**

### GRILLED TUNA SALAD

Grilled tuna, green beans, poached egg, sweet potato, olives, spinach and herb vinaigrette  
**Starter 9.50€ | Main 15.00€**

### BURRATA SALAD <sup>(V)</sup>

Mozzarella, cherry tomato, basil and pesto  
**Starter 8.00€ | Main 12.00€**

### PRESUNTO SALAD

Watercress, Portuguese cured ham, grilled asparagus and mustard and shallot mayonnaise  
**15.00€**

### SHRIMPS AL AJILLO

Sautéed shrimps with garlic, wholegrain mustard and coriander, served with traditional Portuguese "bread açorda"  
**12.00€**



## SOUPS

### CHILI CORN SOUP <sup>(V)</sup>

With popcorn  
**4.50€**

### PEA AND MINT SOUP <sup>(V)</sup>

With bread croutons  
**5.00€**



## MAIN COURSES

### ALGARVE

Fish cataplana with coriander · **For 2 pax**  
[ Choose 2 sides ]  
**40.00€**

### TURBOT FILLET WITH THYME

Sautéed turbot fillet, lime risotto and vegetable pearls from Quinta Farm  
**19.00€**

### SEABASS FILLET

Grilled seabass fillet, chickpea mash, broad beans with chorizo and lemon sauce  
**18.00€**

### CHICKEN PIRI-PIRI

Cherry tomato salad, avocado puree, French fries and chili and garlic sauce  
**17.00€**

### BIFE À PORTUGUESA

Sirloin steak with fried egg, presunto and sautéed potatoes  
**22.00€**

### SHREDDED DUCK & RICE

Duck, crispy rice, fresh green salad flavoured with orange vinaigrette  
**19.00€**



## HAMBURGER

### THE MAG BURGER

Double beef burger, cheese, rocket & special Mag sauce  
[ Add: Bacon · 2€ | Sautéed mushrooms · 1€ | Fried egg · 2€ ]  
**14.50€**



## PASTAS

### LINGUINI NERO SEPIA

With shrimp, clams and bisque sauce  
**16.00€**

### PENNE

With bolognese sauce  
**14.00€**

### MUSHROOM RISOTTO <sup>(V)</sup>

Creamy mushroom risotto, pumpkin and parmesan cheese  
**16.00€**



## SIDES

**3.50€**

Tomato Salad <sup>(Vegan)</sup>

French Fries <sup>(Vegan)</sup>

Herbed Rice <sup>(Vegan)</sup>

Green Salad <sup>(Vegan)</sup>

Vegetables from Quinta Farm <sup>(Vegan)</sup>



## DESSERTS

### CHOCOLATE CANNOLI <sup>(V)</sup>

Nutella mousse, strawberries with fresh mint and lemon ice cream  
**7.50€**

### APPLE TART <sup>(V)</sup>

With vanilla ice cream  
**5.00€**

### CHOCOLATE TARTELETTE WITH SALTED CARAMEL <sup>(V)</sup>

With cream ice cream  
**6.00€**

### CHEESE PLATTER <sup>(V)</sup>

Selection of Portuguese cheeses  
**9.00€**

### FRESH FRUIT <sup>(Vegan)</sup>

Selection of sliced fruit  
**5.00€**

### ICE CREAM AND SORBET <sup>(V)</sup>

Please ask for our selection  
**3.00€ scoop**

(V) Vegetarian Vegan

If you have a food allergy please ask our staff about the ingredients in each dish. In our kitchens we have procedures for handling food in order to guarantee the safety of our consumers, however we cannot guarantee at all that the products have not come into contact with other allergens that are not part of their normal composition, either through cross contamination or omission by third parties. All spirits & liquors 5 cl per serving. All prices in euros (€). VAT included at legal rates. No food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed. We have a complaints book.