



MARISCO / SEAFOOD

Ostras da Ria Formosa
Oysters from the *Ria Formosa*
3 ostras / oysters €12,50
6 ostras / oysters €25,00

Camarão de Moçambique
Prawns from Mozambique
3 camarões / prawns € 8,50
6 camarões / prawns € 17,00

Vieiras braseadas, brás de espargos verdes e alho francês
Braised scallops, green asparagus and leek
€16,50

CEVICHE

Ceviche de atum Açoriano, cenoura Bio picante, abacate e ovas Tobiko Wasabi
Azorean tuna ceviche, spicy carrot, avocado and Tobiko Wasabi pearls
€17,00

Ceviche de camarão de Moçambique, pérolas de sagu em infusão de côco e framboesas frescas
Mozambique prawn ceviche, coconut infused sagu pearls and fresh raspberries
€17,00

SALADAS / SALADS

Abóbora menina assada com tâmaras, beterraba, mini couve-roxa Bio, espargos e sementes de girasol
Pumpkin with dates, beetroot, Bio red cabbage, asparagus and sunflower seeds
€14,50

Salada Intercontinental de feijão mungo, espinafres bebé, mini acelga, queijo de cabra Granja dos Moinhos, ananás e manga
Intercontinental salad of mungo bean, chard, “Granja dos Moinhos” goat cheese, pineapple and mango
€16,00

Rúcula e agrião Bio com nozes de Pecan torradas, pêra rocha assada no Jospers e queijo São Jorge curado 24 meses
Arugula and watercress with Pecan nuts, Jospers oven roasted pear and 24 month cured “São Jorge” cheese
€16,00

Nota / Please Note

Todos os nossos pratos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros ingredientes que podem causar alergias estão presentes. O nosso menu não inclui todos estes ingredientes – se tiver alguma alergia em particular, dirija-se a um dos nossos membros de staff para mais detalhes.

All our dishes are prepared in a kitchen in which nuts, gluten and other food allergens are present.

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations as we will aim to accommodate you as best as possible.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
No dish, food, product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same.



PARA PARTILHAR / TO SHARE

Seleção de queijos portugueses

(Serpa Curado, São Jorge 24 meses, cabra Granja dos Moinhos e Serra da Estrela amanteigado)

Selection of Portuguese cheeses

(Serpa cured - sheep, “São Jorge” 24 months - cow, “Granja dos Moinhos” – goat, Serra da Estrela - cow)

€15,50

Pataniscas de bacalhau, molho tártaro

Cod fish fritters, tartar sauce

€11,00

Pica-pau do lombo com chanterelles e pickle

caseiro

Tender beef bites with mustard sauce

€15,50

**Choco assado no Josper com pimento Padron
e manteiga de coentros**

Josper oven baked cuttlefish with “Padron”
pepper and coriander butter

€16,00

**Salada Akla de chicórias Bio com tártaro de
novilho**

Akla salad of Bio chicory with beef tartar

€16,50

AKLA BURGER(S)

(Acompanha com salada mista ou batatas fritas com sal de Rio Maior)

(Served with mixed salad or Rio Maior salt fries)

AKLA Burger de novilho Angus em pão brioche, cebola caramelizada, cogumelo Aranji e Gruyère

Angus beef AKLA Burger in brioche bread, caramelized onion, Aranji mushroom and Gruyère

€18,50

Hamburguer de frango de milho com abacate, queijo de cabra Granja dos Moinhos e maionese de

Yuzu

Corn feed chicken burger with avocado, “Granja dos Moinhos” goat cheese and Yuzu mayonnaise

€15,50



PASTA & RISOTTO

Tagliolini de açafião e frutos do mar

Seaffod saffron tagliolini

€15,50

Ravioli de alheira DOP transmontana com aveludado de aves, brocolini e burrata

Typical Portuguese “Alheira” ravioli, with velvety poultry broth, brocolini and burrata

€14,50

Risotto de abóbora Mugango assada e vieiras com espargos verdes

Roasted mugango pumpkin with scallops and green asparagus

€17,50

DO MAR / FROM THE SEA

O peixe confecionado no nosso restaurante é proveniente de fornecedores que utilizam métodos de pesca sustentáveis

The fish prepared in our restaurant comes from suppliers who use sustainable fishing methods

Lombo de atum grelhado

Grilled tuna loin

€26.00

Lombo de bacalhau à Lagareiro

Cod Lagareiro style

€19.50

Peixe galo assado no Josper

Charcoal grilled John Dory

€22,50

Lombo de salmonete assado no Josper

Charcoal grilled Red Snapper

€22,50

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

Salada orgânica

Organic salad

Batata nova assada com tomilho

Baked spud potatoes with thyme

Grelos salteados

Sautéed sprouts

Batata frita com sal de Rio Maior

French fries with “Rio Maior” salt

Espinafres, chalota, passas e pinhões

Spinach, shallot, raisins and pine nuts

Feijão manteiga com baunilha bourbon

Butter bean with bourbon vanilla

Carolo de milho e ervilha torta

Yellow corn with round pea

Grão de bico guisado com ovo escalfado

Stewed chick pea with poached egg

€4,50

Preços com IVA incluído / Prices with VAT included



DO FORNO JOSPER / FROM THE JOSPER FIRE PIT

O processo de maturação e confecção na grelha Josper de carvão, é o segredo por trás da extraordinária suculência e sabor da nossa carne.

The process of maturing of our meat, our preparation in our charcoal Josper oven, is behind the extraordinary taste in our meat.

Lombo maturado
Aged tenderloin steak
€28,50

Costeleta de cordeiro Irlandês
Irish lamb chops
€28,50

Entrecôte maturado
Aged sirloin steak
€28,50

Supremo de frango de milho assado
Corn fed roasted chicken
€17,50

Chuleton de boi, maturado 40 dias
Prime rib aged for 40 days
(para 2 pessoas /for 2 persons)
€55,00

Carré de porco alentejano
Pork chop from “Alentejo”
€31,00

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

Salada orgânica
Organic salad

Batata nova assada com tomilho
Baked spud potatoes with thyme

Grelos salteados
Sautéed sprouts

Batata frita com sal de Rio Maior
French fries with “Rio Maior” salt

Espinafres, chalota, passas e pinhões
Spinach, shallot, raisins and pine nuts

Feijão manteiga com baunilha bourbon
Butter bean with bourbon vanilla

Carolo de milho e ervilha torta
Yellow corn with round pea

Grão de bico guisado com ovo escalfado
Stewed chick pea with poached egg

€4,50

(Servido com molho de Béarnaise de estragão Bio, de pimenta verde ou demi-glace e salsa)
(Served with Bio tarragon Béarnaise sauce, green pepper sauce or parsley and demi-glace)

A carne utilizada é proveniente de produtores que criam animais num ambiente saudável, respeitam o seu crescimento natural e não os alimentam com subprodutos animais nem hormonas de crescimento ou antibióticos.

All our meat is sourced from farmers that raise their animals humanely, fed with no animal by-products and without the use of growth hormones or antibiotics