

Almeja

Inverno 2025

10 MOMENTOS – 98 €
MENU VEGETARIANO DISPONÍVEL

COZINHA SAZONAL, TÉCNICA E FOCADA NO PRODUTO. SOB INFLUÊNCIAS DE EXPERIÊNCIAS DE VIDA, VIAGENS E MEMÓRIAS; BASEANDO-SE NO PRODUTO LOCAL SUSTENTANDO AO MÁXIMO A NOSSA HISTÓRIA E CULTURA SEM COMPROMETER QUALIDADE E SABOR. MAIS DO QUE ENTUSIASMO PELOS PRATOS APRESENTADOS, ALMEJAMOS EMOÇÃO PELA FORMA COMO OS COZINHAMOS.

*Os preços incluem IVA à taxa em vigor
Se é alérgico ou tem alguma restrição alimentar por favor contacte um dos nossos colaboradores*



Almeja

ENTRADAS

PÃO, MANTEIGA CASEIRA & AZEITE BIO 4,50 €

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 3,50 €

TOSTA CABEÇA DE XARA, ESCABECHE & MAÇÃ 9,50 €

BATATA DOCE, ROMESCO, PARMESÃO E MISO 9,45 €

ABÓBORA, MOZZARELLA, AVELÃ E MANJERICÃO 9,40 €

QUEIJO DE CABRA, BANANA, MEL E TRUFA 9,50 €

BERINGELA, ALHO, HARISSA, COENTROS & CEREAIS 9,40 €

PRINCIPAIS

ESPINAFRE, AÇAFRÃO, QUEIJO, FRUTOS SECOS & FOLHAS 23,00 €

AÇORDA, COGUMELOS, GEMA E COENTROS 23,00 €

PEIXE DO DIA, BACON, RAÍZES, COUVE E ALCAPARRAS 29,50 €

ARROZ QUINTA DO SEMINÁRIO & POLVO 30,00 €

ARROZ QUINTA SEMINÁRIO & LAVANGANTE AZUL 94,00 € (2PAX)

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 29,50 €

VITELA, CUSCOS TRANSMONTANOS, COUVE E LIMÃO 30,00 €

PORCO, ALHO FRANCÊS, BRÓCOLOS E COGUMELOS 30,00 €

SOBREMESAS

CARIL DOCE, CÔCO, MANGA & LIMA 9,45 €

CHEESECAKE, TRUFA, MEL E PÓLEN 15,00 € (2PAX)

CHOCOLATE, FAVA TONKA, AVELÃ E PÊRA 9,45 €

LEITE CREME, FLOR DE LARANJEIRA E CITRINOS 9,45 €

SELEÇÃO DE QUEIJOS & COMPOTAS 18,00 €



*Os preços incluem IVA à taxa em vigor
Se é alérgico ou tem alguma restrição alimentar por favor contacte um dos nossos colaboradores*

Almeja

Winter 2025

10 MOMENTS – 98 €
VEGETARIAN MENU AVAILABLE

SEASONAL, TECHNICAL AND PRODUCE ORIENTED COOKING.
WITH INFLUENCES FROM LIFE EXPERIENCES, TRAVELS AND
MEMORIES. AS LOCAL AS WE CAN BE WITHOUT COMPROMISING
THE FLAVOR, THE QUALITY, AND AS SUPPORTIVE AS WE CAN BE
OF OUR HISTORY AND HERITAGE HERE.
WE REALLY WANT PEOPLE TO GET EXCITED ABOUT THE WAY WE
COOK, MORE SO THAN THE DISHES WE COOK.



*All taxes included
If you have any food allergies or food restrictions please contact our staff members*

Almeja

STARTERS

BREAD, FERMENTED BUTTER & ORGANIC OLIVE OIL 4,50 €

MARINATED GORDAL OLIVES 3,50 €

PIG'S HEAD TERRINE TOAST, ESCABECHE & APPLE 9,50 €

SWEET POTATO, ROMESCO, PARMESAN & MISO 9,45 €

PUMPKIN, MOZZARELLA, HAZENUT & BASIL 9,40 €

GOAT CHEESE, BANANA, HONEY & TRUFFLE 9,50 €

EGGPLANT, GARLIC, HARISSA, CILANTRO & CEREALS 9,40 €

MAINS

SPINACH, SAFFRON, CHEESE, DRY FRUITS & HERBS 23,00 €

"AÇORDA", MUSHROOMS, EGG YOLK & CILANTRO 23,00 €

CATCH OF THE DAY, BACON, ROOTS, CABBAGE & CAPERS 29,50 €

"RICE "QUINTA DO SEMINÁRIO" & OCTOPUS 30,00 €

RICE "QUINTA DO SEMINÁRIO" AND BLUE LOBSTER 94,00 € (2PAX)

GOATLING OVEN RICE WITH GIBLETS 29,50 €

VEAL, "CUSCOS TRANSMONTANOS", CABBAGE & LEMON 30,00 €

PORK, LEEKS, BROCCOLI & MUSHROOMS 30,00 €

DESSERTS

SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 9,45 €

CHEESECAKE, TRUFFLE, HONEY & POLEN 15,00 € (2PAX)

CHOCOLATE, TONKA BEAN, HAZENUT & PEAR 9,45 €

BRÛLÉE, ORANGE BLOSSOM & CITRUS 9,45 €

CHEESE SELECTION AND HOUSE JAMS 18,00 €



*All taxes included
If you have any food allergies or food restrictions please contact our staff members*

Almeja

Invierno 2025

10 MOMENToS – 98 €
MENU VEGETARIANO DISPONIBLE

COCINA DE MERCADO, TÉCNICA Y DE PRODUCTO.

BAJO LA INFLUENCIA DE EXPERIENCIAS DE VIDA, VIAJES Y RECUERDOS; BASADOS EN EL PRODUCTO LOCAL, RESPECTANDO AL MÁXIMO NUESTRA HISTORIA Y CULTURA SIN COMPROMETER LA CALIDAD Y EL SABOR. MÁS QUE ENTUSIASMO POR LOS PLATOS PRESENTADOS, ANSIAMOS EMOCIÓN EN LA FORMA COMO LOS COCINAMOS.

*Precios incluyen IVA
Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria por favor informa uno de nuestros colaboradores.*



Almeja

ENTRANTES

PAN, MANTEQUILLA CASERA Y ACEITE BIO 4,50 €

ACEITUNAS GORDAL MARINADAS 3,50 €

TOSTADA DE CABEZA DE CERDO, ESCABECHE Y MANZANA 9,50 €

BONIATO, ROMESCO, PARMESANO Y MISO 9,45 €

CALABAZA, MOZZARELLA, AVELLANA Y ALBAHACA 9,40 €

QUESO DE CABRA, PLÁTANO, MIEL Y TRUFA 9,50 €

BERENJENA, AJO, HARISSA, CILANTRO Y CEREALES 9,40 €

PRIMEROS

ESPINACAS, AZAFRAN, QUESO, FRUTOS SECOS Y HIERBAS 23,00 €

“AÇORDA”, SETAS, YEMA Y CILANTRO 23,00 €

PESCADO DEL DÍA, BACON, RAÍCES, COLES Y ALCAPARRAS 29,50 €

ARROZ QUINTA DO SEMINÁRIO Y PULPO 30,00 €

ARROZ QUINTA DO SEMINÁRIO Y BOGAVANTE 94,00 € (2PAX)

ARROZ DE MENUDENCIAS Y CABRITO AL HORNO 29,50 €

TERNERA, CUSCOS TRANSMONTANOS, COLES Y LIMÓN 30,00 €

CERDO, PUERROS, BRÓCOLI Y SETAS 30,00 €

POSTRES

CURRY DULCE, COCO, MANGO Y LIMA 9,45 €

TARTA DE QUESO, TRUFA, MIEL Y PÓLEN 15,00 € (2PAX)

CHOCOLATE, HABA TONKA, AVELLANA Y PERA 9,45 €

LECHE QUEMADA, FLOR DE NARANJO Y FRUTAS CÍTRICAS 9,50 €

SELECIÓN DE QUESOS Y MERMELADAS 18,00 €



Precios incluyen IVA

Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria por favor informa uno de nuestros colaboradores.

Almeja

MENU BOLHÃO – 13,00 €

PÃO, ENTRADA DO DIA, PRATO DO DIA
BREAD, STARTER, MAIN-COURSE

MENU TRINDADE- 17,00 €

PÃO, ENTRADA DO DIA, PRATO DO DIA, SOBREMESA DO DIA
BREAD, STARTER, MAIN-COURSE, DESSERT

ÁGUA INCLUÍDA / WATER INCLUDED

VINHO DANDY BRANCO OU TINTO / WINE DANDY RED OR WHITE 3,00 €

CAFÉ / COFFEE 1,50 €

DISPONÍVEL AO ALMOÇO DE 3ª A 6ª EXCEPTO FERIADOS

AVAILABLE AT LUNCH FROM TUESDAY TO FRIDAY EXCEPT HOLIDAYS

*Os preços incluem IVA à taxa em vigor
Se é alérgico ou tem alguma restrição alimentar por favor contacte um dos nossos
colaboradores
All taxes included
If you have any food allergies or food restrictions please contact our staff members*

