

Almeja

Outono 2022

10 MOMENTOS – 80 €
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

Outono 2022

ENTRADAS

PÃO E MANTEIGA CASEIRA & AZEITE BIO 4,00 €

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 2,60 €

TOSTA CABEÇA DE XARA, ESCABECHE & MAÇÃ 8,30 €

CEBOLA, COGUMELOS, BRIOCHE E TRUFA 8,50 €

MARISCOS, ERVAS AROMÁTICAS, PÃO E "BULHÃO PATO" 8,50 €

COURGETTE, COGUMELOS, ALHO E ERVAS AROMÁTICAS 8,30 €

PRINCIPAIS

"HORTA" ALMEJA 18,50 €

FEIJÃO VERDE, ABÓBORA, OVO LUSITANO E CARIL 18,60 €

PEIXE DO DIA, CUSCOS, BERBIGÃO, CITRINOS E AÇAFRÃO 24,50 €

ARROZ CAROLINO DO MONDEGO, MARISCO E ALGAS 24,50 €

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 24,60 €

POMBO TORCAZ, AMÊNDOA E ESPECIARIAS 26,00 €

PORCO, SALSIFIS, ABÓBORA E COGUMELOS 24,70 €

SOBREMESAS

CARIL DOCE, COCO, MANGA & LIMA 7,50 €

BANOFFEE, CHOCOLATE BRANCO, IOGURTE E ESPECIARIAS 7,50 €

TANGERINA, KALAMANSI, LIMÃO E SORO DE LEITE 7,50 €

SELEÇÃO DE QUEIJOS E COMPOTAS 12,60 €

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



Almeja

Autumn 2022

10 MOMENTS – 80 €
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

Autumn 2022

STARTERS

BREAD, FERMENTED BUTTER & ORGANIC OLIVE OIL 4,00 €

MARINATED GORDAL OLIVES 2,60 €

TOAST PIG'S HEAD TERRINE, ESCABECHE & APPLE 8,30 €

ONION, MUSHROOMS, BRIOCHE & TRUFFLE 8,50 €

SEAFOOD, AROMATIC HERBS, BREAD & "BULHÃO PATO" 8,50 €

ZUCHINI, MUSHROOMS, GARLIC & AROMATIC HERBS 8,30 €

MAINS

ALMEJA "VEGETABLE GARDEN" 18,50 €

GREEN BEAN, PUMPKIN, EGG & GREEN CURRY 18,60 €

CATCH OF THE DAY, CUSCOS, COCKLES, CITRUS & SAFFRON 24,50 €

CAROLINO RICE FROM MONDEGO, SEAFOOD & SEAWEED 24,50 €

GOATLING OVEN RICE WITH GIBLETS 24,60 €

WOOD PIDGEON, ALMOND & FIVE SPICES 26,00 €

PORK, SALSIFY, PUMPKIN & MUSHROOMS 24,70 €

DESSERTS

SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 7,50 €

BANOFFEE, WHITE CHOCOLATE, YOGURT & SPICES 7,50 €

MANDARINE, KALAMANSI, LEMON & BUTTERMILK 7,50 €

CHEESE SELCTION AND HOUSE JAMS 12,60 €

All taxes included

If you have any food allergies or food restrictions please contact our staff members



Almeja

Otoño 2022

10 MOMENToS – 80 €
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

Otoño 2022

ENTRANTES

PAN Y MANTEQUILLA CASERA Y ACEITE BIO 4,00 €

ACEITUNAS GORDAL MARINADAS 2,60 €

TOSTADA DE CABEZA DE CERDO, ESCABECHE Y MANZANA 8,30 €

CEBOLLA, SETAS, BRIOCHE Y TRUFA 8,50 €

MARISCOS, HIERBAS AROMÁTICAS, PAN Y "BULHÃO PATO" 8,50 €

CALABACÍN, SETAS, AJO Y HIERBAS 8,30 €

PRIMEROS

"HUERTO" ALMEJA 18,50 €

JUDIA VERDE, CALABAZA, HUEVO LUSITANO Y CURRY VERDE 18,60 €

PESCADO DEL DÍA, CUSCOS, BERBERECHO Y AZAFRÁN 24,50 €

ARROZ CAROLINO DEL MONDEGO, MARISCO Y ALGAS 24,50 €

ARROZ DE MENUDENCIAS Y CABRITO AL HORNO 24,60 €

PALOMA TORCAZ, ALMENDRA Y ESPECIAS 26,00 €

CERDO, SALSIFÍ, CALABAZA Y SETAS 24,70 €

POSTRES

CURRY DULCE, COCO, MANGO Y LIMA 7,50 €

BANOFFEE, COCOLATE BLANCO, YOGUR & ESPECIAS 7,50 €

MANDARINA, KALAMANSI, LIMÓN Y SUERO DE LECHE 7,50€

SELECCION DE QUESOS Y MERMELADAS 12,60 €

Precios incluyen IVA

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



Almeja

MENU BOLHÃO – 10,50 €

PÃO, ENTRADA DO DIA, PRATO DO DIA E BEBIDA (ÁGUA OU INFUSÃO)

BREAD, STARTER, MAIN-COURSE & DRINK (WATER OR INFUSION)

MENU TRINDADE- 15,00 €

PÃO, ENTRADA DO DIA, PRATO DO DIA, SOBREMESA DO DIA E BEBIDA (ÁGUA, REFRIGERANTE OU INFUSÃO)

BREAD, STARTER, MAIN-COURSE, DESSERT & DRINK (WATER, SODA OR INFUSION)

COPO DE VINHO / GLASS OF WINE 2,50 €

CAFÉ / COFFEE 1,50 €

DISPONÍVEL AO ALMOÇO DE 3º A 6º EXCEPTO FERIADOS

AVAILABLE AT LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY EXCEPT HOLLIDAYS

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



Almeja

A NOSSA EQUIPA

JOÃO CURA, SOFIA GOMES, SARA MAGALHÃES, ISABEL ALEXANDRINO, GIOVANNA BARROS, CLÁUDIA AMORIM, JOSÉ PEDRO PINHO, INÊS PINTO, GABRIEL BRILHANTE, JOÃO RIBEIRO

OS NOSSOS AMIGOS FORNECEDORES

PAULO HORTA - FARINHAS PAULINO HORTA

JOSÉ E PEDRO MENDES - H2DOURO

AMÉRICO MONTEIRO - TALHO AVENIDA

JORGE VIEIRA- ARROZ GARÇA BRANCA

ARTUR - AZEITE METÁFORA

JOSÉ JOÃO - CASA DO SAL FIGUEIRA DA FOZ

HIGINIO GOMEZ - HERMANOS GOMEZ

RUBEN - COGUMELOS DO QUINTAS

NUTRIFRESCO

PAULO CARVALHAIS - RESERVA FOOD

RAUL RIBA D'AVE - DIRECT WINE

SÉRGIO SANTOS - PORTUS WINE

VITOR E MARC - GRANDE BIRRA

FAT TUNA AZORES

NUNO - CASA NATAL

CASA LOURENÇO

TALHO BONJARDIM

NUNO SALDANHA - WISDOM VALLEY

FÁBIO SOARES - TERRA D'AVÓ

FINECOOK

(...)

