

Almeja

Primavera 2022

10 MOMENTOS – 69 €
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

Primavera 2022

ENTRADAS

PÃO CASEIRO, MANTEIGA FERMENTADA & AZEITE BIO 3,70 €

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 2,20 €

TOSTA CABEÇA DE XARA, ESCABECHE & MAÇÃ 7,80 €

MARISCADA, ALGAS E CITRINOS 8,50 €

RAIZ DE AIPO, CHEROVIA, CROSNES E LIMÃO 8,00 €

ESPARGOS, CAVIAR, QUEIJO E SORO 8,20 €

PRINCIPAIS

“HORTA” ALMEJA 17,00 €

CENOURA, CHEROVIA, CARIL, BALCHÃO E SEMENTES 18,30 €

PEIXE DO DIA, ERVILHAS, ESPARGOS E CITRINOS 23,90 €

ARROZ CAROLINO DO MONDEGO, MARISCO E ALGAS 23,80 €

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 23,50 €

TÁRTARO, PICKLES E BATATA 23,00 €

PORCO, FAVINHAS, ALHO E CUSCOS 24,00 €

SOBREMESAS

CARIL DOCE, COCO, MANGA & LIMA 7,30 €

DOCE DE LEITE, MILHO, MOLE & CACAU 7,30 €

COCO, NATA, CHOCOLATE BRANCO E ESPECIARIAS 7,30€

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

Se é alérgico ou tem alguma restrição alimentar por favor contacte um dos nossos colaboradores



Almeja

Spring 2022

10 MOMENTS – 69 €
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

Spring 2022

STARTERS

BREAD, FERMENTED BUTTER, ORGANIC OLIVE OIL 3,70 €

MARINATED GORDAL OLIVES 2,20 €

TOAST PIG'S HEAD TERRINE, ESCABECHE & APPLE 7,80 €

"SEAFOOD FEAST", SEAWEED AND CITRUS 8,50 €

CELERY ROOT, PARSNIP, CROSNES & LEMON 8,00 €

ASPARAGUS, CAVIAR, CHEESE & BUTTERMILK 8,20 €

MAINS

ALMEJA "VEGETABLE GARDEN" 17,00 €

CARROTS, PARSNIP, CURRY, BALCHAO & SEEDS 18,30 €

CATCH OF THE DAY, PEAS, ASPARAGUS & CITRUS 23,90 €

CAROLINO RICE FROM MONDEGO, SEAFOOD & SEAWEED 23,80 €

GOATLING OVEN RICE WITH GIBLETS 23,50 €

STEAK TARTAR, PICKLES AND POTATO 23,00 €

PORK, BROAD BEANS, GARLIC & CUSCOS 24,00 €

DESSERTS

SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 7,30 €

DULCE DE LECHE, CORN, MOLE & COCOA 7,30 €

COCONUT, CREAM, WHITE CHOCOLATE & SPICES 7,30 €

All taxes included

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



Almeja

MENU BOLHÃO – 9,90 €

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 COPO DE VINHO)

BREAD, STARTER, MAIN-COURSE, DESSERT & DRINK (WATER, SODA OR GLASS OF WINE)

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, MÁRIO MOREIRA, SARA MAGALHÃES,
PRISCILLA SILVA, JOSÉ PEDRO PINHO, INÊS PINTO, SUELLEN SEGATTO

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

(...)

