

Almeja

Outono 2023

10 MOMENTOS – 90 €
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 4,30 €

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 3,20 €

TOSTA CABEÇA DE XARA, ESCABECHE E MAÇÃ 9,00 €

CEBOLA, COGUMELOS E TRUFA 9,20 €

ABÓBORA, PÊRA, BATATA, COGUMELOS E ESPECIARIAS 8,90 €

BERINGELA, ALHO, HARISSA, COENTROS E CEREAIS 8,90 €

MARISCOS, ALGAS, ESPINAFRES E FURIKAKE 9,20 €

PRINCIPAIS

FEIJOCAS, COGUMELOS, COUVE-FLOR E ERVAS 22,50 €

CENOURA, ABÓBORA, GALANGA, CAJU E BALCHÃO 22,00 €

PEIXE DO DIA, PIMENTO, COUVE E BROA 29,00 €

ARROZ QUINTA SEMINÁRIO, MARISCOS 29,50 €

ARROZ QUINTA SEMINÁRIO E LAVANGANTE AZUL 90,00 € (2PAX)

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 29,00 €

POMBO, AMÊNDOA, CUSCOS E ESPECIARIAS 29,00 €

PORCO, RAIZ DE AIPO, MAÇÃ E CHIMICHURRI 29,00 €

SOBREMESAS

CARIL DOCE, CÔCO, MANGA & LIMA 9,00 €

CHEESECAKE DE TRUFA, AGUARDENTE VELHA 9,00 €

RABANADA, AMEIXA E CARDAMOMO 9,00 €

SELEÇÃO DE QUEIJOS E COMPOTAS 14,00



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

Almeja

Autumn 2023

10 MOMENTS – 90 €
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 4,30 €
MARINATED GORDAL OLIVES 3,20 €
PIG'S HEAD TERRINE TOAST, ESCABECHE & APPLE 9,00 €
ONION, MUSHROOMS & TRUFFLE 9,20 €
PUMPKIN, PEAR, POTATO, MUSHROOMS & SPICES 8,90 €
EGGPLANT, GARLIC, HARISSA, CILANTRO & CEREALS 8,90 €
SEAFOOD, SEAWEED, SPINACH & FURIKAKE 9,20 €

MAINS

- LIMA BEANS, MUSHROOMS, CAULIFLOWER & HERBS 22,50 €
CARROTS, GALANGAL, CASHEW & BALCHÃO 22,00 €
CATCH OF THE DAY, BELL PEPPER, CABBAGE & CORNBREAD 29,00 €
RICE "QUINTA DO SEMINÁRIO" AND SEAFOOD 29,50 €
RICE "QUINTA DO SEMINÁRIO" AND BLUE LOBSTER 90,00 € (2PAX)
GOATLING OVEN RICE WITH GIBLETS 29,00 €
PIDGEON, ALMOND, "CUSCOS" & FIVE SPICES 29,00 €
PORK, CELERIAC, APPLE & CHIMICHURRI 29,00 €

DESSERTS

- SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 9,00 €
TRUFFLE CHEESECAKE AND "AGUARDENTE VELHA" 9,00 €
FRENCH TOAST, PRUNES & CARDAMOM 9,00 €
CHEESE SELCTION AND HOUSE JAMS 14,00 €



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

Almeja

Otoño 2023

10 MOMENToS – 90 €
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 4,30 €

ACEITUNAS GORDAL MARINADAS 3,20 €

TOSTADA DE CABEZA DE CERDO, ESCABECHE Y MANZANA 9,00 €

CEBOLLA, SETAS Y TRUFA 9,20 €

CALABAZA, PERA, PATATA, SETAS Y ESPECIAS 8,90 €

BERENJENA, AJO, HARISSA, CILANTRO Y CEREALES 8,90 €

MARISCOS, ALGAS, ESPINACAS Y FURIKAKE 9,20 €

PRIMEROS

JUDÍAS BLANCAS, SETAS, COLIFLOR Y HIERBAS 22,50 €

ZANAHORIAS, GALANGA, CAJÚ Y BALCHÃO 22,00 €

PESCADO DEL DÍA, PIMIENTO, COL Y PAN DE MAÍZ 29,00 €

ARROZ QUINTA DO SEMINÁRIO Y MARISCO 29,50 €

ARROZ QUINTA DO SEMINÁRIO Y BOGAVANTE 90,00 € (2PAX)

ARROZ DE MENUDENCIAS Y CABRITO AL HORNO 29,00 €

PICHÓN, ALMENDRA Y ESPECIAS 29,00 €

CERDO, RAÍZ DE APIO, MANZANA Y CHIMICHURRI 29,00 €

POSTRES

CURRY DULCE, COCO, MANGO Y LIMA 9,00 €

TARTA DE QUESO, TRUFA Y "AGUARDENTE VELHA" 9,00 €

TORRIJA, CIRUELAS Y CARDAMOMO 9,00 €

SELECCION DE QUESOS Y MERMELADAS 14,00 €



Precios incluem IVA

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

Almeja

MENU BOLHÃO – 10,90 €

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

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

MENU TRINDADE- 16,00 €

PÃO, ENTRADA DO DIA, PRATO DO DIA, SOBREMESA DO DIA E BEBIDA (ÁGUA, REFRIGERANTE, INFUSÃO OU COPO DE VINHO)
BREAD, STARTER, MAIN-COURSE, DESSERT & DRINK (WATER, SODA ,INFUSION OR GLASS OF WINE)

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*

