

Almeja

Outono 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

PARA PICAR E PARTILHAR

PÃO & AZEITE BIO 3,00 €

MANTEIGA CASEIRA 1,50 €

AZEITONAS MARINADAS 2,80 €

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 3,50 €

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

OVO, TOMATES, KIMCHI, PEPINO & MUXAMA 10,00 €

COGUMELOS, TUPINAMBO, BROA & LIMÃO 9,50 €

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

BERINGELA, ALHO, HARISSA, COENTROS & CEREAIS 9,45 €

BATATAS BRAVAS 5,50 €

PAIA DE PORCO 8,00 €

CROQUETE DE BOCHECHA E QUEIJO DA ILHA (2U) 6,00 €

BRIOCHE, MANTEIGA E ANCHOVA (2U) 6,00 €

EMPADA DE AVES E GOCHUJANG 3,00 €

BIFE TÁRTARO E TOSTAS 15,00 €

Os preços incluem IVA à taxa em vigor

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



Almeja

PRINCIPAIS

CUSCOS, ESPINAFRE, COUVE, GEMA, QUEIJO & AMENDOIM 24,00 €

COGUMELOS, BATATA, TRUFA E FRUTOS SECOS 24,00 €

PEIXE DO DIA, GRÃO DE BICO, TAPENADE, SALSA & BROA 29,00 €

ARROZ QUINTA DO SEMINÁRIO, GAMBA & ALGAS 29,00 €

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

ALMÔNDEGAS, LULA, COGUMELOS & BATATA 27,00 €

ARROZ DE MIÚDOS, CABRITO & GRELOS 29,50 €

PORCO, BERBIGÃO, RAÍZES & FOLHAS 30,00 €

SOBREMESAS

CARIL DOCE, CÔCO, MANGA & LIMA 9,90 €

MARMELO, LOURO & MANTEIGA 9,90 €

BOLACHA, CAFÉ & BAILEYS 9,90 €

RABANADA & FRUTAS CRISTALIZADAS 9,90 €

SELEÇÃO DE QUEIJOS & COMPOTA 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

Autumn 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

BITES TO START & SHARE

BREAD & ORGANIC OLIVE OIL 3,00 €

HOMEMADE FERMENTED BUTTER 1,50 €

MARINATED OLIVES 2,80 €

MARINATED GORDAL OLIVES 3,50 €

PIGS HEAD TERRINE, ESCABECHE & APPLE 9,50 €

EGG, TOMATOES, KIMCHI, CUCUMBER & MUXAMA 10,00 €

MUSHROOM, JERUSALEM ARTICHOKE, CORNBREAD & LEMON 9,50 €

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

AUBERGINE, GARLIC, HARISSA, CILANTRO & SEEDS 9,45 €

BRAVAS POTATOES 5,50 €

PORC CHARCUTERIE 8,00 €

CHEEK CROQUETE & AZORES CHEESE (2U) 6,00 €

BRIOCHE, BUTTER & ANCHOVY (2U) 6,00 €

BIRDS MEAT PIE & GOCHUJANG 3,00 €

STEAK TARTARE & CRACKERS 15,00 €

All taxes included

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



Almeja

MAINS

CUSCOS, SPINACH, CABBAGE, YOLK, CHEESE & PEANUT 24,00 €
MUSHROOMS, POTATO, TRUFFLE & DRIED FRUITS 24,00 €
CATCH OF THE DAY, CHICKPEAS, TAPENADE & PARSLEY 29,00 €
RICE "QUINTA DO SEMINÁRIO", SHRIMP & SEAWEED 29,00 €
RICE "QUINTA DO SEMINÁRIO" AND BLUE LOBSTER 94,00 € (2PAX)
MEATBALLS, SQUID, MUSHROOMS & POTATO 27,00 €
GOATLING OVEN RICE WITH GIBLETS & TURNIP GREENS 29,50 €
PORK, COCKLES, ROOTS & GREENS 30,00 €

DESSERTS

SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 9,90 €
QUINCE, BAY LEAF & BUTTER 9,90 €
COOKIES, COFFEE & BAILEYS 9,90 €
FRENCH TOAST & CANDIED DRIED FRUITS 9,90 €
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

Otoño 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

PARA PICAR Y COMPARTIR

PAN Y ACEITE DE OLIVA 3,00 €

MANTEQUILLA FERMENTADA CASERA 1,50 €

OLIVAS MARINADAS 2,80 €

OLIVAS GORDAL MARINADAS 3,50 €

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

HUEVO, TOMATES, KIMCHI, PEPINO & MUXAMA 10,00 €

SETAS, TUPINAMBO, PAN Y LIMÓN 9,50 €

QUEJO DE CABRA, PLATANO , MIEL Y TRUFA 9,50 €

BERENJENA, AJO, HARISSA, CILANTRO & SEMILLAS 9,45 €

PATATAS BRAVAS 5,50 €

PAIA DE CERDO 8,00 €

CROQUETAS DE CARRILLERA Y QUEJO DE LOS AZORES (2U) 6,00 €

BRIOCHE, MANTEQUILLA Y ANCHOA (2U) 6,00 €

PASTEL DE AVES Y GOCHUJANG 3,00 €

TARTAR DE CARNE Y GALLETAS 15,00 €

Precios incluem IVA

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



Almeja

PRIMEROS

CUSCOS, ESPINACAS, COL, YEMA, QUESO Y CACAHUETE 24,00 €

SETAS, PATATA, TRUFA Y FRUTOS SECOS 24,00 €

PESCADO DEL DÍA, GARBANZO, TAPENADE Y PAN DE MAÍZ 29,50 €

ARROZ QUINTA DO SEMINÁRIO GAMBAS Y ALGAS 30,00 €

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

ALBONDIGAS, LULA, SETAS Y PATATA 27,00 €

ARROZ DE MENUDENCIAS, CABRITO AL HORNO Y GRELOS 29,50 €

CERDO, BERBERECHOS, RAÍCES Y HIERBAS 30,00 €

POSTRES

CURRY DULCE, COCO, MANGO Y LIMA 9,90 €

MEMBRILLO, LAUREL Y MANTEQUILLA 9,90 €

GALLETAS, CAFE Y BAILEYS 9,90 €

TORRIJA Y MIL FRUTAS 9,90 €

SELECCION DE QUESOS Y MERMELADAS 18,00 €

Precios incluyen IVA

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

