

# ALMEJA

## PRIMAVERA 2026

**10 MOMENTOS – 98 €**

**7 MOMENTOS - 66 €**

**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

- COUVERT : PÃO, MANTEGA CASEIRA & AZEITE BIO 4,50 €  
AZEITONAS MARINADAS 3,50 €  
TOSTA CABEÇA DE XARA, ESCABECHE & MAÇÃ 9,80 €  
BIFE TÁRTARO, PICKLES & BATATA 15,00 €  
QUEIJO DE CABRA, BANANA, MEL & CASTANHA DO BRASIL 9,70 €  
BERINGELA, ALHO, SUMAC, COENTROS & SEMENTES 9,60 €  
COUVE-FLORES, MUHAMARA, FETA & ERVAS AROMÁTICAS 9,60 €  
CAVALA, PIMENTO VERMELHO, KALAMATA & MORANGOS 9,90 €

## PRINCIPAIS

- CUSCOS VINHAIS, COGUMELOS, AMEIXA & SALSA 22,00 €  
ESPARGOS, LIMÃO, AMENDOIM & BULGUR 22,30 €  
PEIXE DO DIA, ERVILHAS, CARIL & BALCHAO 27,00 €  
ARROZ DE FORNO, LULA, SALSICHA & FRUTOS SECOS 25,50 €  
GAMBA ROSA, PACCHERI RIGATE, ALGAS & PEPINO 26,00 €  
VITELA, BATATA, CENOURA & RAS EL HANOUT 27,00 €  
ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO ASSADO 27,50 €  
PORCO IBÉRICO, RAÍZ DE AIPO & MAÇÃ 27,00 €

## SOBREMESAS

- CARIL DOCE, CÔCO, MANGA & LIMA 9,90 €  
CHEESECAKE, MORANGOS, VINAGRE & BAUNILHA 9,90 €  
CHOCOLATE, CENOURA, KUMQUAT, MISO & ESPECIARIAS 9,90 €  
RABANADA, GOIABA, LIMA & DOCE DE LEITE 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*



# ALMIEJA

## SPRING 2026

**10 MOMENTS – 98 €**

**7 MOMENTS – 66 €**

**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 OLIVES 3,50 €  
PIGS HEAD TERRINE, ESCABECHE & APPLE 9,80 €  
STEAK TARTAR, PICKLES & POTATOES 12,00 €  
GOAT CHEESE, BANANA, HONEY & BRAZILIAN NUT 9,70 €  
AUBERGINE, GARLIC, SUMAC, CILANTRO & SEEDS 9,60 €  
CAULIFLOWER, MUHAMARA, FETA & ATOMATIC HERBS 9,60 €  
HORSEMACKEREL, BELLPEPPER, OLIVES & STRAWBERRIES 9,90 €

## MAINS

- “CUSCOS VINHAIS”, MUSHROOMS, PLUMS & PARSLEY 22,00 €  
ASPARAGUS, LEMON, PEANUTS & BULGUR 22,30 €  
CATCH OF THE DAY, PEAS, CURRY & BALCHAO 27,00 €  
OVEN RICE, SQUID, SAUSAGE & DRIED FRUITS 25,50 €  
PRAWNS, PACCHERI RIGATI, SEAWEED & CUCUMBER 26,00 €  
VEAL, POTATO, CARROTS & RAS EL HANOUT 27,00 €  
ROASTED GOATLING RICE WITH GIBLETS 27,50 €  
PORK, CELERIAC & APPLE 27,00 €

## DESSERTS

- SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 9,90 €  
CHEESECAKE, STRAWBERRIES, VINEGAR & VANILLA 9,90 €  
CHOCOLATE, CARROT, KUMQUAT, MISO & SPICES 9,90 €  
FRENCH TOAST, GUAVA, LIME & DULCE DE LECHE 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

## PRIMAVERA 2025

**10 MOMENTOS – 98 €**

**7 MOMENTOS – 66 €**

**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 DE OLIVA 3,50 €  
OLIVAS MARINADAS 3,50 €  
TOSTADA DE CABEZA DE CERDO, ESCABECHE & MANZANA 9,80 €  
TARTAR, ENCURTIDOS Y PATATA 15,00 €  
QUEJO DE CABRA, PLATANO , MIEL Y NUEZ DE BRASIL 9,70 €  
BERENJENA, AJO, SUMAC, CILANTRO & SEMILLAS 9,60 €  
COLIFLOR, MUHAMARA, FETA Y HIERBAS 9,60 €  
CABALLA, PIMIENTO, KALAMATA Y FRESAS 9,90 €

## PRIMEROS

- "CUSCOS VINHAIS", SETAS, CIRUELAS Y PEREJIL 22,00 €  
ESPÁRRAGOS, LIMÓN, CACAHUETE Y TRIGO BULGUR 22,60 €  
PESCADO DEL DÍA, GUISANTES, CURRY Y BALCHAO 27,00 €  
ARROZ DE HORNO, CALAMAR, SALCHICHAY FRUTOS SECOS 25,50 €  
GAMBAS, PACCHERI RIGATE, ALGAS Y PEPINO 26,00 €  
TERNERA, PATATA, ZANAHORIA Y RAS EL HANOUT 27,00 €  
ARROZ DE MENUDENCIAS Y CABRITO AL HORNO 27,50 €  
CERDO IBÉRICO, RAÍZ DE APIO Y MANZANA 27,00 €

## POSTRES

- CURRY DULCE, COCO, MANGO Y LIMA 9,90 €  
TARTA DE QUESO, FRESAS, VINAGRE Y VAINILLA 9,90 €  
CHOCOLATE, ZANAHORIA, KUMQUAT, MISO Y ESPECIAS 9,90 €  
TORRIJA, GUAVA, LIMA Y DULCE DE LECHE 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.*

