

Almeja

Verão 2022

10 MOMENTOS – 70 €
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

Verão 2022

ENTRADAS

PÃO E MANTEIGA CASEIRA & AZEITE BIO 3,90 €

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 2,40 €

TOSTA CABEÇA DE XARA, ESCABECHE & MAÇÃ 8,10 €

GAMBA ROSA, CEREJA, AMÊNDOA E AJOBLANCO 8,50 €

MARISCOS, ERVAS AROMÁTICAS, PÃO E "BULHÃO PATO" 8,30 €

TOMATE, PICKLES, BIQUEIRÃO E PIMENTO 8,20 €

PRINCIPAIS

"HORTA" ALMEJA 17,50 €

FEIJÃO VERDE, MILHO, OVO LUSITANO E CARIL 18,40 €

PEIXE DO DIA, MOQUECA, MANDIOCA E TAPIOCA 24,10 €

ARROZ CAROLINO DO MONDEGO, MARISCO E ALGAS 24,00 €

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 24,00 €

TÁRTARO, PICKLES E BATATA 23,80 €

PORCO, ALPERCE, COURGETE, ALHO E CUSCOS 24,70 €

SOBREMESAS

CARIL DOCE, COCO, MANGA & LIMA 7,40 €

DOCE DE LEITE, MILHO, MOLE & CACAU 7,40 €

COCO, NATA, CHOCOLATE BRANCO E ESPECIARIAS 7,40€

SELEÇÃO DE QUEIJOS E COMPOTAS 12,20 €

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



Almeja

Summer 2022

10 MOMENTS – 70 €
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

Summer 2022

STARTERS

BREAD, FERMENTED BUTTER & ORGANIC OLIVE OIL 3,90 €

MARINATED GORDAL OLIVES 2,40 €

TOAST PIG'S HEAD TERRINE, ESCABECHE & APPLE 8,10 €

PRAWN, CHERRY, ALMONDS & AJOBLANCO 8,50 €

SEAFOOD, AROMATIC HERBS, BREAD & "BULHÃO PATO" 8,30 €

TOMATO, PICKLES, ANCHOVIE & BELL PEPPER 8,20 €

MAINS

ALMEJA "VEGETABLE GARDEN" 17,50 €

GREEN BEEM, CORN, EGG & GREEN CURRY 18,40 €

CATCH OF THE DAY, MOQUECA, CASSAVA & TAPIOCA 24,10 €

CAROLINO RICE FROM MONDEGO, SEAFOOD & SEAWEED 24,00 €

GOATLING OVEN RICE WITH GIBLETS 24,00 €

STEAK TARTAR, PICKLES AND POTATO 23,80 €

PORK, APRICOT, ZUCHINI, GARLIC & CUSCOS 24,70 €

DESSERTS

SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 7,40 €

DULCE DE LECHE, CORN, MOLE & COCOA 7,40 €

COCONUT, CREAM, WHITE CHOCOLATE & SPICES 7,40 €

CHEESE SELCTION AND HOUSE JAMS 12,20 €

All taxes included

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



Almeja

Verano 2022

10 MOMENToS – 70 €
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

Verano 2022

ENTRANTES

PAN Y MANTEQUILLA CASERA Y ACEITE BIO 3,90 €

ACEITUNAS GORDAL MARINADAS 2,40 €

TOSTADA DE CABEZA DE CERDO, ESCABECHE Y MANZANA 8,10 €

GAMBA ROSA, CEREZA, ALMENDRA Y AJOBLANCO 8,50 €

MARISCOS, HIERBAS AROMÁTICAS, PAN Y "BULHÃO PATO" 8,30 €

TOMATE, ENCURTIDOS, BOQUERONES Y PIMIENTO 8,20 €

PRIMEROS

"HUERTO" ALMEJA 17,50 €

JUDIA VERDE, MAÍZ, HUEVO LUSITANO Y CURRY VERDE 18,40 €

PESCADO DEL DÍA, MOQUECA, MANDIOCA Y TAPIOCA 24,10 €

ARROZ CAROLINO DEL MONDEGO, MARISCO Y ALGAS 24,00 €

ARROZ DE MENUDENCIAS Y CABRITO AL HORNO 24,00 €

TÁRTAR DE BUEY, ENCURTIDOS Y PATATA 23,80 €

CERDO, ALBARICOQUES, CALABACIN, AJO E CUSCOS 24,70 €

POSTRES

CURRY DULCE, COCO, MANGO Y LIMA 7,40 €

DULCE DE LECHE, MAÍZ, MOLE Y CACAO 7,40 €

COCO, NATA, CHOCOLATE BLANCO Y ESPECIAS 7,40 €

SELECCION DE QUESOS Y MERMELADAS 12,20 €

Precios incluyen IVA

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



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, SARA MAGALHÃES, ISABEL
ALEXANDRINO, GIOVANNA BARROS, PRISCILLA SILVA, JOSÉ PEDRO
PINHO, INÊS PINTO

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

(...)

