



ENTRADAS STARTERS

COUVERT ^(V)

Seleção de pão, azeitonas marinadas e azeite extra virgem de Moncarapacho
Selection of bread rolls, marinated olives & extra virgin olive oil from Moncarapacho

2.50€

SOPA DE TOMATE DE CACHO ^(V) TOMATO SOUP ^(V)

4.00€

CREME DE ERVILHAS E HORTELÃ ^(V) CREAM OF GREEN PEAS WITH FRESH MINT ^(V)

Com cubos de pão tostados
With toasted bread cubes

6.00€

SALADA CAESER CLÁSSICA CLASSIC CAESER SALAD

Alface romana, croutons de alho, lascas de parmesão, anchovas, molho Caesar
[Adicione frango ou camarão panado · 2.50€]
Romaine Lettuce, garlic croutons, grated parmesan, anchovies & Caesar dressing
[Add grilled chicken or crispy prawns · 2.50€]

12.00€

QUEIJO CHÈVRE GRATINADO CHÈVRE CHEESE SALAD

Salada agrião, rúcula, maçã, queijo cabra gratinado e laranja
Watercress, rocket, apple, warm goats' cheese and orange

13.00€

SALADA DE ATUM GRELHADO ^(SG) GRILLED TUNA SALAD ^(GF)

Atum grelhado, feijão-verde, ovo escalfado, batata doce, azeitonas, espinafres, vinagrete de ervas
Grilled tuna, green beans, soft boiled egg, sweet potato, olives, spinach & herb vinaigrette

15.00€

MOZZARELLA

Salada de mozzarella fresca, tomate cereja, manjeriço, molho pesto
Mozzarella with cherry tomatoes, basil & pesto sauce

7.50€

AL-SIBESH CEVICHE

Peixe local, batata doce, pickles de cebola, gengibre
Local fish, sweet potato, pickled onion & ginger

8.00€

ME NU



PRATOS PRINCIPAIS GRILLS & MAINS

ALGARVE ^{(SG)(GF)}

Cataplana de peixe e marisco com coentros · Para 2
[Escolha de 2 acompanhamentos]
Seafood Cataplana flavoured with coriander · For 2
[Add selection of 2 sides]

40.00€

BITOQUE DE PREGADO TURBOT

Filete de pregado, ovo de codorniz, batata frita, arroz crocante e salada mista
Turbot fillet, quail egg, french fries, crispy rice and salad

19.00€

PARRILHADA DE ROBALO E GAMBAS ROASTED SEABASS AND SHRIMPS MIXED

A la plancha, servidos com pimentos, chouriço e arroz basmati de limão
A la plancha, served with peppers, chorizo and lemon basmati rice

19.00€

FRANGO "PIRI-PIRI" CHIKEN PIRI PIRI

Salada de tomate cherry, puré de abacate, batata fritas e azeite de chilli e alho
Cherry tomato salad, avocado puree, french fries and olive oil with chili and garlic

17.00€

BIFE À PORTUGUESA ^{(SG)(GF)}

Bife de novilho com ovo a cavalo, presunto e batatas salteadas
Veal steak with fried egg on top, parma ham and sautéed potatoes

21.50€

THE MAG BURGER

Hambúrguer duplo de queijo, rúcula, molho especial Mag
[Adicione Bacon ou Ovo estrelado +2€
Cogumelos salteados +1€]
Double beef burger, cheese, rocket & special Mag sauce
[Add: Bacon or Fried egg +2€
Sautéed mushrooms +1€]

14.50€



PASTAS & RISOTTO

PENNE

Com ragout de novilho
With veal ragoût

16.00€

LINGUINI

Com molho arrabiata, camarão e amêijoas
With arrabiatta sauce, shrimps and clams

14.00€

RISOTO DE COGUMELOS MUSHROOMS RISOTTO

Risoto cremoso de cogumelos, abóbora e lascas de parmesão
Creamy mushrooms risotto, pumpkin and parmesan cheese

14.00€



ACOMPANHAMENTOS SIDES

3.50€

Salada de tomate ^{(V)(SG)}
Tomato salad ^{(V)(GF)}

Batatas fritas ^{(V)(SG)}
French fries ^{(V)(GF)}

Arroz de ervas ^{(V)(SG)}
Rice with herbs ^{(V)(GF)}

Salada verde ^{(V)(SG)}
Green Salad ^{(V)(GF)}

Legumes da época ^{(V)(SG)}
Seasonal vegetables ^{(V)(GF)}



SOBREMESAS DESSERTS

Fondant de chocolate com gelado de baunilha ^(V)

Chocolate petit gâteau with vanilla ice cream ^(V)

6.00€

Leite-creme torrado com gelado de baunilha
Crème Brulle with vanilla ice cream

5.00€

MIL FOLHAS DE CHOCOLATE CHOCOLATE MILLE-FEUILLE

Massa folhada crocante com mousse de chocolate e avelãs caramelizadas
Crispy puff pastry with chocolate mousse and caramelized hazelnut

5.50€

Prato de Queijo
Cheese platter

9.00€

Fruta da época laminada ^{(V)(SG)}
Seasonal fruit plate ^{(V)(GF)}

5.00€

Gelados e sorbets [Seleção do dia]
Ice cream & sorbets

[Please ask for today's selection]

3.00€

(V) Vegetariano (SG) Sem glúten

Se tem alguma alergia alimentar conhecida a nossa equipa pode informar sobre os ingredientes constantes do menu. As nossas bebidas espirituosas e licores são servidas em doses de 5cl. Todos os preços estão em euros. IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Temos livro de reclamações.

(V) Vegetarian (GF) Gluten free

If you have food allergies please ask our staff about the ingredients in each dish. Our spirits and liqueurs are 5cl per serving. All prices in euros (€). Vat included at legal rate. no dish, food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed. We have a complaint book.