



THE
GASTROPUB

PORTUGUESE SOUL

COUVERT

COUVERT

Variedade de Pão e Manteigas, Azeite e Flor de Sal, Azeitonas Marinadas, Petisco do Dia
Assorted breads and butters, olive oil and fleur de sel, marinated olives, appetizer of the day

€3,50
Por Pessoa
Per Person



PETISCOS

SNACKS

Salada de Polvo <i>Octopus salad</i>	€8,50
Croquetes de Rabo de Boi com Mostarda (3 unid) <i>Oxtail croquette with mustard (3 units)</i>	€9,50
Pastel de Bacalhau (3 unid) <i>Cod cake (3 units)</i>	€6,50
Salada de Pimentos Assados com Queijo Feta <i>Roasted Pepper Salad with Feta Chesse</i>	€6,50
Queijo Fresco de Cabra com Mel <i>Fresh Goat Cheese with Honey</i>	€4,50
Filetes de Biqueirão Avinagrados com Azeite e Alho <i>Anchovy fillets with olive oil and garlic vinaigrette</i>	€11,00
Pica-Pau de Lombo de Novilho <i>Beef Tenderloin</i>	€14,50
Presunto DOP Porco Preto Cura Especial "Barrancos" <i>Dry-cured ham DOP of Iberico pork, special cure "Barrancos"</i>	€22,00
Tábua de Enchidos Regionais Quentes e Frios <i>Regional hot & cold dry-cured sausages board</i>	€17,50
Tábua de Queijos Nacionais <i>Portuguese cheese board</i>	€16,50
Prego do Lombo no Pão <i>Fillet steak sandwich</i>	€15,00



SOPAS SOUP

Creme de Legumes €5.50
(Creme de Legumes Seleccionados)
Vegetable cream soup
(Seasonal vegetable cream soup)

Sopa de Peixe e Mariscos €7.50
(Caldo de Aromatizado com Coentros e Guarnecido com Peixes e Mariscos da Costa)
Fish and seafood soup
(Broth of fish and seafood from our coast aromatised with coriander)



GASTRO MARISQUEIRO GASTRO SEAFOOD

Carabineiros ao Sauté / Grelha €130 / KG
Sautéed or Grilled Carabineiro

Camarão Tigre ao Sauté / Grelhado €97 / KG
Sautéed or Grilled King Prawns

Ostras de Alvor €3.50
Oysters from Alvor unid. each

Gambas Fritas ao Alho €16.00
Fried prawns with Garlic

Mexilhões com Molho de Cataplana €16.50
Mussels with Cataplana sauce

Amêijoas A Bulhão Pato €19.00
Clams À Bulhão Pato style

Montra do Dia sob Consulta
(A nossa Montra de Marisco Fresco do dia ao kg)
Daily Special at our "Window Display" On Request
(Our Daily Fresh Seafood Window Display per Kg)



GASTRO VEGAN

Cataplana de Legumes e Tofu com Aromas Árabes e Arroz €18,50
Vegetable and Tofu Cataplana with Arab Flavours and Rice

Feijoada de Legumes com Couscous e Ervas €17,50
Beans with Vegetables, Couscous and Herbs



GASTRO PLANÍCIE

GASTRO PLAINS

Os Bifes | *Our Steaks* | Unsere Steaks

Escolha o seu Naco de Carne na Grelha ou no Sauté e Molho
(As peças de Carne vem Guarnecidas com Batata Frita)

Your favourite steaks, grilled or pan-fried with sauce
(All meat dishes are served with chips)

Bife da Vazia (220gr)
Rump Steak (220gr) €21.00

Bife do Lombo (200gr)
Sirloin Steak (200gr) €26.00

Bife do Acém Redondo (Ribeye 250gr)
Ribeye (250gr) €28.00

Molhos | *Sauces*

À Portuguesa · *Portuguese style*

Pimenta · *Pepper*

Cogumelos · *Mushroom*

Mostarda · *Mustard*



GASTRO ATLÂNTICO

ATLANTIC GASTRO

Parrilha de Peixes do Dia com Mariscos
(Variedades de Filetes de Peixe do Dia Grelhados, Camarão Grelhado, Mexilhões)
Parrilha of Daily Fish with Seafood €58.00
(Grilled Fish Fillets of the Day, Grilled Shrimp, Mussels)
Para 2 Pessoas
For 2 People

Lulas Recheadas com Enchidos de Monchique e Papas de Milho
(Lula da Toneira Estufadas com Recheio de Enchidos Regionais e Papas de Milho)
Filled squid with dry-cured sausages from Monchique and maize polenta €23.00
(Filled squid with regional dry-cured sausages served with maize polenta)

Bacalhau à Brás
(Bacalhau Envolvido em Batata Palha, Cebolas e Ovos, Gema e Lombo de Bacalhau Confit)
"Bacalhau à Brás" €18.50
(Cod filet mixed with straw potatoes, onion and egg)

Lombo de Atum à Portimonense com Batata-Doce
(Lombo de Atum Corado com Cebolada em Azeite e Vinagre, Esmagado de Batata-Doce)
Filet of tuna Portimão style with sweet potato €19.50
(Browned filet of tuna with fried onions in olive oil and vinegar served with mashed sweet potato)

Cataplana de Peixes e Mariscos
(Nacos de Peixe da Costa, Amêijoas da Formosa e Camarão Cozinhados num Estufado de Pimentos)
Fish & Seafood Cataplana €58.00
(Chunks of fish from our coast, clams from Ria Formosa, prawns cooked in a stew of bell peppers)
Para 2 Pessoas
For 2 People





GASTRO ATLÂNTICO

ATLANTIC GASTRO

Cataplana de Lombinho de Porco Preto com Amêijoas e Camarão
(Nacos de Lombinho Ibérico, Amêijoas da Formosa e Camarão Cozinhados num Estufado de Pimentos)

€48.00
Para 2 Pessoas
For 2 People

Iberian Pork Tenderloin Cataplana with clams and prawns
(Chunk of Iberian pork tenderloin, clams from Ria Formosa and prawns cooked in a stew of bell peppers)



GASTRO GUARNIÇÕES

GASTRO GARNISHES

Salada Mista · <i>Mixed salad</i>	€5.50
Arroz de Alho e Coentros · <i>Garlic and coriander rice</i>	€5.50
Batata Frita · <i>Chips</i>	€4.00
Batata Frita Steak · <i>Steakhouse chips</i>	€4.50
Legumes Mistos · <i>Mixed vegetables</i>	€6.50
Ovo Estrelado · <i>Fried egg</i>	€2.00



GASTRO GULOSO

GASTRO DESSERTS

"Doce da Casa" (Leite Creme, Bolacha Maria, Natas, Café) House Dessert (Condensed milk, biscuit, cream, coffee)	€6.50
"Brigadeiro de Alfarroba" (Bolo de Chocolate e Alfarroba, Leite Condensado) Carob Brigadeiro (Carob and chocolate cake with condensed milk)	€7.50
"Crème Brûlée de Laranja" (Creme Queimado com Essência de Laranjas do Algarve e Sablé) Orange Crème Brûlée (Crème Brûlée with essence of Orange and sablé)	€7.50
"Classic Ópera" (Bolo de Amêndoa e Café com Ganache de Chocolate) "Classic Opera" (Almond and coffee cake with chocolate ganache)	€8.50
Prato de Frutas da Época Laminadas Sliced fruit of the season	€7.50
Tarte de Avelãs e Laranja (Sobremesa ideal para Vegan e Dieta sem Glúten) Hazelnut and Orange Pie (Ideal dessert for Vegan and Gluten Free Diet)	€7.50
"Brownie de Chocolate e Amendoins" (Bolo de Chocolate e Amendoins com Caramelo Salgado) "Chocolate and Peanut Brownie" (Chocolate and Peanut Cake with Salted Caramel)	€7.50



BEBIDAS

DRINKS

VINHO BRANCO · WHITE WINE

	COPO	GARRAFA
Soalheiro 1ª vinhas (Alvarinho) - Minho		€42.00
Quinta do Ameal (Loureiro) - Minho	€7.00	€27.00
Muralhas de Monção - Minho	€6.00	€18.50
Quinta da Fonte de Ouro (Encruzado) - Dão		€34.00
Crasto (Gouveio, Rabigato, Roupeiro) - Douro		€33.00
Monte da Peceguina (Antão Vaz, Verdelho, Roupeiro, Arinto) - Alentejo		€32.00
Olho de Mocho (Antão Vaz) - Alentejo	€8.00	€30.00
Cabrita (Arinto, Verdelho) - Algarve	€7.00	€27.00
Barranco Longo Grande Escolha (Arinto, Chardonnay) - Algarve	€7.00	€24.00
Casa Santos Lima (Chardonnay) - Lisboa	€6.00	€22.00
Casa Santos Lima (Sauvignon Blanc) - Lisboa	€6.00	€22.00
Villa Alvor (Arinto, Antão Vaz, Sauvignon Blanc, Verdelho) - Algarve	€6.00	€20.00
Planalto (Viosinho, Gouveio, Malvasia) - Douro	€6.00	€20.00

VINHO ROSÉ · ROSÉ WINE

	COPO	GARRAFA
Rocim (Syrah, Touriga Nacional) - Alentejo	€7.00	€30.00
Barranco Longo (Aragonez, Touriga Nacional) - Algarve	€6.00	€24.00
Terras do Grifo (Touriga Nacional, Touriga Franca) - Douro	€6.00	€24.00

VINHO TINTO · RED WINE

	COPO	GARRAFA
Herdade dos Grous (Alicante Bouschet, Tinta Miuda, Touriga Nacional) - Alentejo	€8.00	€35.00
Quinta do Crasto (Tinta Roriz, Tinta Barroco, Touriga Franca, Touriga Nacional) - Douro	€8.00	€35.00
Vinha Paz Colheita (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Afrocheiro, Jaen) - Dão	€8.00	€34.00
Maria Mansa (Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional) - Douro		€29.00
Casa Santos Lima (Merlot) - Lisboa	€6.00	€28.00
Barranco Longo (Aragonez, Cabernet Sauvignon) - Algarve	€6.00	€24.00
Villa Alvor (Touriga Nacional, Syrah, Aragonez, Trincadeira) - Algarve	€6.00	€20.00

ESPUMANTE & CHAMPANHE · SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

	COPO	GARRAFA
Ruinart Blanc de Blancs		€160.00
Ruinart Rose		€160.00
Pommery Grand Cru Millésimé		€130.00
Ruinart Brut		€120.00
Pommery Royal Blue Sky		€120.00
Vranken Diamant Brut		€115.00
Pommery Brut Rose		€110.00
Möet & Chandon		€90.00
Pommery Brut Apanage	€16.00	€85.00
Colinas Cuvée Brut Nature	€10.00	€42.00
Murganheira Super Reserva Bruto		€38.00
Murganheira Rose		€38.00
Quinta do Encontro	€6.00	€22.00

VINHOS DO MUNDO · WORLD WINES

	GARRAFA
Chablis Chanson (Chardonnay) - França	€46.00
Saint Clair (Sauvignon Blanc) - Nova Zelândia	€37.00
Rechsteiner (Pinot Grigio) - Itália	€24.50

SANGRIA

	IL
Sangria Branca, Rosé ou Tinta · <i>White, Rosé or Red</i>	€20.00
Sangria de Espumante · <i>Sparkling Wine Sangria</i>	€25.00
Sangria de Champanhe · <i>Champagne Sangria</i>	€85.00



ÁGUAS • WATER

Água sem gás Vitalis • <i>Still water</i>	750ML	€4.00
Água com gás Pedras Salgadas • <i>Sparkling Water</i>		€4.50
Água sem gás Vitalis • <i>Still water</i>	375ML	€2.50
Água com gás Pedras Salgadas • <i>Sparkling Water</i>	250ML	€3.00

REFRIGERANTES • SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Nestea	300ML	€3.00
Água Tônica • <i>Tonic water</i> • Schweppes	250ML	€3.00
Red Bull		€5.00
Fever Tree, Ginger Ale, Ginger Beer, Tônica, Soda	200ML	€4.00

SUMOS • JUICES

Sumo Laranja Natural • <i>Fresh Orange Juice</i>	250ML	€4.00
Sumos Naturais de Fruta • <i>Natural Juices</i> • Frische Fruchtsäfte		€6.50

CERVEJA • BEER

PORTUGAL

Super Bock Pressão • <i>Draught</i>	500ML	€5.00
Super Bock Pressão • <i>Draught</i>	300ML	€3.00
Sem Álcool Garrafa • <i>Bottle Non Alcoholic Beer</i>	330ML	€4.00
Dos Santos Lager	300ML	€5.00
Dos Santos Pale Ale		€5.00

INGLATERRA • ENGLAND

Carling Lager	500ML	€4.00
---------------	-------	-------

HOLANDA • NETHERLANDS

Heineken	330ML	€4.00
----------	-------	-------

MÉXICO • MEXICO

Corona	350ML	€5.50
--------	-------	-------

E.U.A. • USA

Budweiser	330ML	€5.50
-----------	-------	-------

ESPAÑA • SPAIN

Estrella Galicia Especial	330ML	€5.50
---------------------------	-------	-------

ALEMANHA • GERMANY

Erdinger Weissbier	500ML	€7.50
--------------------	-------	-------

BÉLGICA • BELGIUM

Stella Artois	330ML	€6.00
---------------	-------	-------

IRLANDA • IRELAND

Guinness Original	330ML	€6.00
-------------------	-------	-------

CAFETARIA • COFFEE

Chá Ronnefeldt • <i>Ronnefeldt Tea</i>		€2.50
Espresso		€2.00
Café Americano • <i>American Coffee</i>		€2.50
Cappuccino		€3.00
Chocolate Quente / Frio • <i>Hot / Cold Chocolate</i>		€3.00

Valores com IVA • Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (DL- 10/2015 de 16/01) • Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um colaborador.

Prices include VAT • No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it. (DL- 10/2015 de 16/01) • If you suffer from any type of food allergy or intolerance please inform the staff.

