El equipo de



le da la bienvenida y le desea una comida memorable
Mevic



COUVERT	DESDE EL MAR
Cesta de panadería fresca con mantequillas aromatizadas <b>4,50 €</b>	Ventresca de atún cocinada a baja temperatura, boniato y verduras
EL COMIENZO DE SU COMIDA	Risotto de langostino tigre de nuestra costa con crujiente de queso parmesano
CON LA CORTESÍA DEL CHEF (Miléne Mobre	Nuestro Pulpo con virutas de salchicha y pimientos estándar
PALADARES DE LA RÍA FORMOSA YLAS	Cataplana de pescado y marisco (aprox. 40 min.) (2 personas)
MONTAÑAS!	
Ostras la perla preciosa de nuestra Ría Formosa	DESDE EL CAMPO
Gambas picantes con pan crujiente	Lomo de ternera madurado con patatas tartiflette
Tartar de atún, guacamole y espárragos Ria Formosa	Carrilleras de cerdo con huevos podridos y patatas a nuestra manera
Caldinales I i i i i s al estilo del Algal ve con boniatos 10,00 €	Entrecot a la sartén con patatas tartiflette
SEDUCCIONES DESDE EL JARDÍN	Roti de pavo, gratinado de patata
Curry de verduras, basmati y piñones tostados 19,00 €	y manzana borracha con vino tinto São Sebastião <b>24,00 €</b>
Risotto con espárragos y setas recogidos en el pueblo	Todos los platos de carne van acompañados de patatas. Sácale el máximo partido eligiendo las verduras y salsas que más te gusten.
UN DULCE FINAL	VERDURAS SALSAS
Delicia de chocolate y merengue	Champiñones con tomate Salsa de chile verde
Tarta de naranja del Algarve, dulce de leche y almendras tostadas <b>5,00 €</b>	Espárragos salteados Salsa de setas
Galleta y café con chocolate crujiente	Pimientos normales Salsa de curry
Fusión de frutas de temporada	cada - <b>3,50 €</b> cada - <b>3,00 €</b>