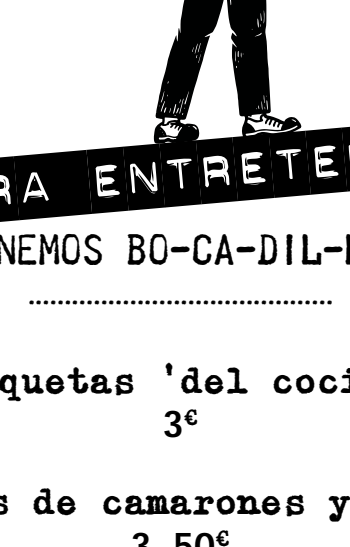


À TERRA

PRAIA VERDE



Nuestro pan tostado en el horno, aceitunas marinadas, zanahorias del Algarve 'Y lo que sea'
3€ POR PERSONA



PARA ENTRETENER

TENEMOS BO-CA-DIL-LOS

Croquetas 'del cocido'
3€

Empanadas de camarones y cilantro
3,50€

Selección de embutidos del Alentejo y quesos
16€



APERITIVOS

EL PRIMER PASO DE ESTE VIAJE

Sopa de pescado de mercado
8€

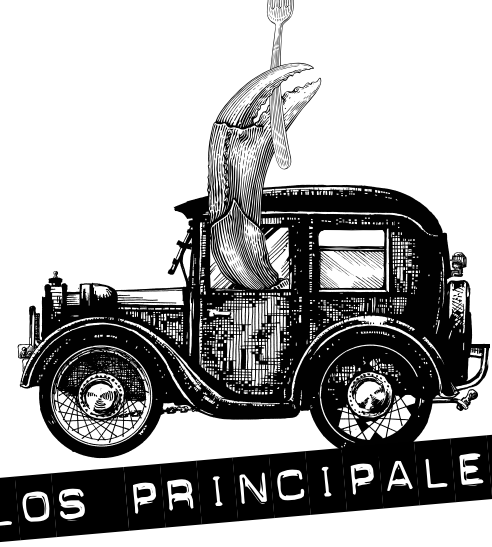
Burrata/avellana/albahaca
Burrata marinada con balsámico, tomates asados, avellanas tostadas y hojas frescas de albahaca
12€

Vieiras/boniatos/naranja
Vieiras salteadas, puré de boniato y jengibre; ensalada de naranja a la parrilla y piso
16€

Huevos/jamón/coliflor
Huevos cocidos a baja temperatura, ragout de champiñones y coliflor, puré de coliflor, jamón en polvo y chips de chervia
10€

Filete de caballa/escabeche/pan de maíz
Filetes de caballa empanizados, escabeche en puré, chips de pan de maíz casero
10€

Filete tártaro & condimentos
Solomillo de ternera picado a cuchillo, encurtidos caseros, cebolla quemada y patata
15€



LOS PRINCIPALES

NADA UNE A LA GENTE COMO LA BUENA COMIDA

Pulpo/arroz/tinta de sepia
Tentáculo de pulpo empanizado, arroz negro de tinta de sepia y fondo de marisco, y pimiento en polvo
23€

Atún/judías verdes/granada
Tataki de atún, ensalada caliente de judías verdes, patata y eneldo, salsa de granada, mayonesa de cilantro y soja
21€

Curry rojo/langostinos/mejillones/anacardos
Tigre langostino y mejillones cocinados en curry rojo, verduras de temporada y anacardos tostados
24€

Lechón/zanahoria/mostaza
Panza de lechón a baja temperatura, piel crujiente, variación de zanahoria, col y balsámico, conservas de mostaza y jugo de pimientas
21€

Tofu ahumado/garbanzos/ras el hanout
Tofu a la plancha en Jospier, garbanzos guisados con verduras de temporada, ras el hanout y menta
14€

Boniato/tomate/salicornia
Milhojas de vegetales, carpaccio de tomate del Algarve, ensalada 'montanheira', boniato en texturas y salicornia
15€

Tradicional 'massada' de rape y gambas
23€

Bacalao al horno de leña
22€

Pierna de cabrito al horno de leña y su arroz
32€



GRILL

LA PASIÓN POR LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE LA GUARNICIÓN DEL DÍA

Langostinos tigre, mantequilla de limón y ají
35€

De la lonja de pescado a la parrilla
Precio a consultar

Chuleta nacional, ajo asado y pimiento padrón
58€

Nuestra hamburguesa À TERRA
20€

Entrecot de carne madurada 30 días
32€

Plumas de cerdo ibérico y chimichurri
28€

Rack de cordero, aceite de romero y menta
35€

Pollo, yogur y curry
19€

Costillas para comer a la mano, BBQ de piña, hierbas y semillas
19€



PIZZAS

EN EL HORNO DE LEÑA, JUSTO AQUÍ ESTAS PIZZAS TE HACEN FELIZ

Margherita
11€

Prosciutto & funghi
14€

À TERRA
15€

Carbonara
15€

Vegetales de temporada
14€

Salmón ahumado y mozzarella fresca
15€

Monchique
14€

Calzone de cordero y trufa
16€



GUARNICIÓN

UN EXTRA QUE COMPLEMENTA ESTE VIAJE

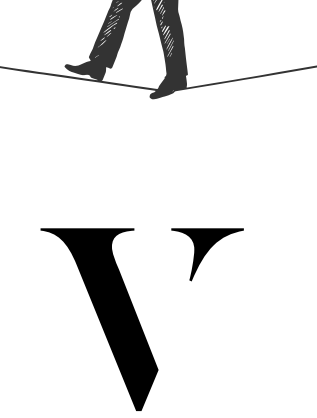
Papas fritas a la parrilla
3,50€

Wedges de boniato al horno
3,50€

Nuestra ensalada de verduras y vegetales
5€

Selección de verduras del día
4€

Arroz de tomate casero
5€

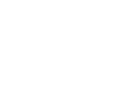


V

Praia Verde

BOUTIQUE HOTEL

Algunos alimentos expuestos pueden contener alérgenos. Para obtener más información, por favor pregunta la lista de ingredientes. Libro de quejas disponible. VAT incluido.



Deje su opinión del À TERRA en Tripadvisor.

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT