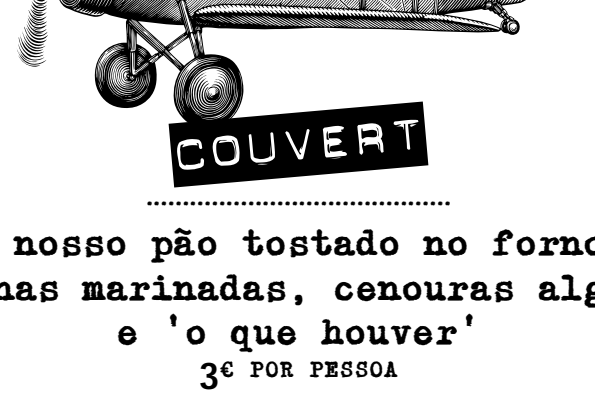


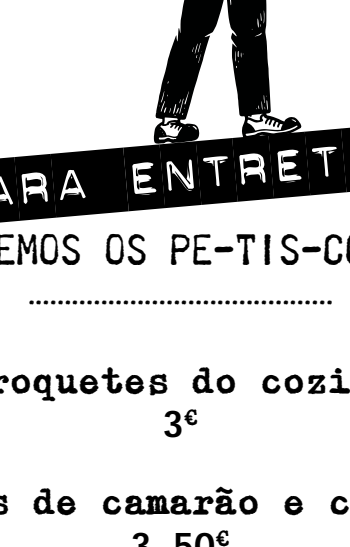
À TERRA

PRAIA VERDE



O nosso pão tostado no forno,
azeitonas marinadas, cenouras algarvias
e 'o que houver'

3€ POR PESSOA



TEMOS OS PE-TIS-COS

Croquetes do cozido
3€

Rissóis de camarão e coentros
3,50€

Seleção de enchidos alentejanos e queijos
16€



O PRIMEIRO PASSO
NESTA VIAGEM

Sopa de peixe do mercado
8€

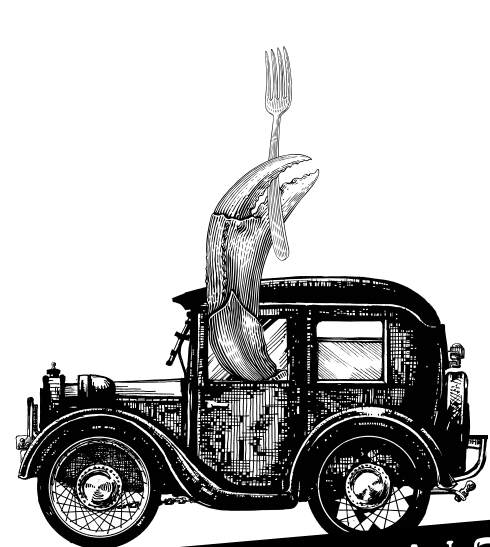
Burrata/avelã/manjeriço
Burrata marinada com balsâmico, tomate assado, avelãs tostadas e folhas frescas de manjeriço
12€

Vieras/batata-doce/laranja
Vieras salteadas, puré de batata-doce e gengibre; salada de laranja grelhado e piso
16€

Ovos/presunto/couve-flor
Ovos cozinhados a baixa temperatura, ragôût de cogumelos e couve-flor,
puré de couve-flor, pó de presunto e chips de chervisia
10€

Filete de cavala/escabeche/broa de milho
Filetes de cavala panados, escabeche em puré, chips de broa de milho caseira
10€

Bife tártaro & condimentos
Bife do lombo picado à faca, pickles caseiros, cebolas queimadas e batata palito
15€



NADA UNE MAIS AS PESSOAS
QUE UMA BOA COMIDA

Polvo/arroz/tinta de choco
Tentáculo de polvo panado, arroz negro de tinta de choco e fundo de marisco e pó de pimento
23€

Atum/feijão verde/romã
Tatakí de atum, salada quente de feijão verde, batata e endro,
relish de romã, maionese de coentros e soja
21€

Caril vermelho/camarão/caju
Camarão tigre cozinhado em caril vermelho, legumes da estação e caju tostado
24€

Leitão/cenoura/mostarda
Barriga de leitão a baixa temperatura com pele crocante, variação de cenouras,
couve e balsâmico, conserva de mostarda e jus de pimentas
21€

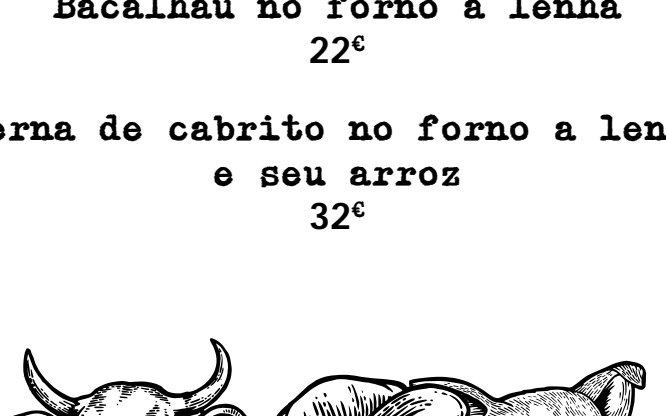
Tofu fumado/grão de bico/ras el hanout
Tofu grelhado no Jospier, grão de bico estufado com legumes da estação, ras el hanout e hortelã
14€

Batata-doce/tomate/salicórnia
Mil folhas de legumes, carpaccio de tomate do algarve,
salada montanhêira, batata-doce em texturas e salicórnia
15€

Tradicional massada de tamboril e gambas
23€

Bacalhau no forno a lenha
22€

**Perna de cabrito no forno a lenha
e seu arroz**
32€



A PAIXÃO POR GRELHADOS ACOMPANHADA
PELA QUARNIÇÃO DO DIA

Camarão tigre, manteiga de limão e chili
35€

Da lota para a grelha
Preço sob consulta

Costeletão nacional, alho assado e pimento padrón
58€

O nosso hambúrguer À TERRA
20€

Entrecôte de carne maturada 30 dias
32€

Plumas de porco ibérico & chimichurri
28€

Rack de borrego, azeite de alecrim e hortelã
35€

Franguinho do campo, iogurte e caril
19€

**Entrecosto de comer à mão, BBQ de ananás,
ervas e sementes**
19€



NO FORNO A LENHA, MESMO AQUI AO LADO
ESTAS PIZZAS FAZEM QUALQUER UM FELIZ

Margherita
12€

Prosciutto & funghi
14€

À TERRA
15€

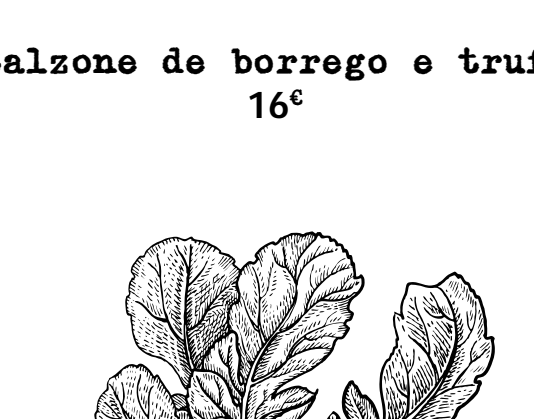
Carbonara
15€

Vegetais da estação
14€

Salmão fumado e mozzarella fresca
15€

Monchique
14€

Calzone de borrego e trufa
16€



UM EXTRA QUE COMPLEMENTA
ESTA VIAGEM

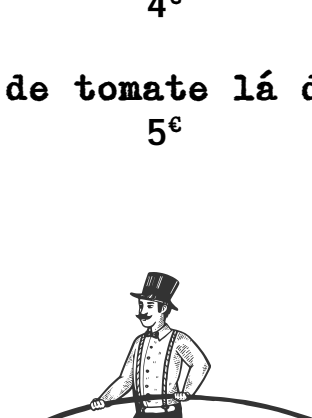
Batata frita steakhouse
3,50€

Wedges de batata doce no forno
3,50€

A nossa salada de verdes e legumes
5€

Seleção de legumes do dia
4€

Arroz de tomate lá de casa
5€



V

PraiaVerde

BOUTIQUE HOTEL

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios.
Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes.

Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Avalie o À TERRA
no TripAdvisor.

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT