



ALMOÇO | LUNCH
12h30 às 18h00 | 12:30PM until 6PM

COUVERT

Pão de massa mãe da padaria Picnic, broa de milho, manteiga de algas e patê do Chef **6,5€**
Sourdough bread from bakery Picnic, cornbread, algae butter and Chef's pâté

ENTRADAS | STARTERS

Ostras ao natural **3€/uni.**
Fresh oysters

Choquinhos com tinta **13€**
Cuttlefish

Espargos grelhados, iogurte de cabra, ervas e pickles de algas **13€**
Grilled asparagus, goat yoghurt, herbs and seaweed pickles

Moreia frita com chutney de laranja **13€**
Fried moray eel with orange chutney

Vitello tonnato com alcaparras **13€**
Vitello tonnato with caperberries

Línguas de bacalhau e ervilhas **14€**
Codfish tongues and peas

Mexilhão e fritas **17€**
Mussels and fries

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.



SOPAS | SOUPS

Creme de legumes <i>Vegetable cream</i>	6€
Creme de couve-flor e avelã <i>Cauliflower and hazelnut cream</i>	7€
Sopa de santola <i>Spider crab soup</i>	11€

SALADAS | SALADS

Salada de abóbora assada com espinafres, amêndoa caramelizada e leite de amêndoa fumada <i>Roasted pumpkin salad with spinach, caramelized almonds, and smoked almond milk</i>	13€
Salada mediterrânea de couscous <i>Mediterranean couscous salad</i>	14€
Salada César de frango <i>Chicken Caesar salad</i>	14€
Atum, muxama com seleção de folhas e citrinos <i>Tuna, muxama with mixed leaves and citrus</i>	15€

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included.*

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | *Please inform the team about any dietary restrictions.*



PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Favas de tomate desidratado com cogumelos à Algarvia	18€
<i>Sun dried tomato beans and Algarve style mushrooms</i>	
Bacalhau, ovo baixa temperatura com couve, broa e feijão frade	23€
<i>Codfish, slow cooked egg with cabbage, cornbread and black-eyed beans</i>	
Lombo de novilho com ovo estrelado, arroz branco e batata frita	28€
<i>Fillet Mignon steak with fried egg, white rice and fries</i>	

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Mix de folhas verdes e tomate semi-desidratado com vinagrete de mel	6€
<i>Mixed green leaves and semi-dried tomatoes with honey vinaigrette</i>	
Legumes glaceados	6€
<i>Glazed vegetables</i>	
Batata frita da casa	6€
<i>House fries</i>	

MASSAS | PASTA

Esparguete com molho de tomate	18€
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Esparguete à bolonhesa	19€
<i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	
Esparguete de cogumelos	21€
<i>Spaghetti with mushroom sauce</i>	

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.



SOBREMESAS | DESSERTS

Cheesecake de queijo cabra da "avó Deolinda" e caramelo de mel Algarvio Black Bee <i>Goat cheese cheesecake ("Grandma Deolinda's") with Algarve Black Bee honey caramel</i>	7€
Creme de abóbora, crocante de filo e suspiro de noz pecan <i>Pumpkin cream, filo pastry, meringue and pecan nuts</i>	7€
Tarte de maçã com gelado de baunilha <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	8€
Bolo de banana, xarope de chocolate e amendoim <i>Banana cake, chocolate syrup and peanuts</i>	8€
Pudim de tapioca de coco com manga e lima <i>Coconut tapioca pudding with mango and lime</i>	8€
Seleção de queijos <i>Cheese selection</i>	18€

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | Please inform the team about any dietary restrictions.



GELADOS | ICE CREAM

Baunilha <i>Vanilla</i>	5€
Chocolate <i>Chocolate</i>	5€
Medronho <i>Strawberry tree fruit</i>	5€
Limão e Hortelã <i>Lemon and mint</i>	5€
Frutos vermelhos <i>Red fruits</i>	5€
Avelã <i>Hazelnut</i>	5€

memmo BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included.*

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa. | *Please inform the team about any dietary restrictions.*