



JANTAR | DINNER

18h30 às 22h00 | 18:30PM until 22PM

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.
<i>Fresh oysters</i>	
Tártaro de tomate coração de boi	11€
<i>Oxheart Algarve tomato tartare</i>	
Choquinhos com tinta	13€
<i>Cuttlefish</i>	
Vitello tonnato com alcaparras	13€
<i>Vitello tonnato with caperberries</i>	
Moreia frita com chutney de laranja	13€
<i>Fried moray eel with orange chutney</i>	
Espargos grelhados, iogurte de cabra, ervas e pickles de algas	13€
<i>Grilled asparagus, goat yoghurt, herbs and algae pickles</i>	
Tortilha de batata com camarão rosa do Algarve	14€
<i>Potato tortilla with Algarve prawn</i>	
Línguas de bacalhau e ervilhas	14€
<i>Codfish tongues and peas</i>	
Mexilhão e fritas	17€
<i>Mussels and fries</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.



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€
Atum, muxama com seleção de folhas e citrinos <i>Tuna, muxama with mixed leaves and citrus</i>	15€
Salada mediterrânea de couscous <i>Mediterranean couscous salad</i>	14€
Salada César de frango <i>Chicken Caesar salad</i>	14€

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

Carne | Meat

Frango do campo com enchidos	19€
<i>Wood fire oven rice with sausages</i>	
Presa de porco preto com beterraba e laranja	25€
<i>Black pork blade steak with beetroot and orange</i>	
Terrina de novilho assado com puré de aipo e couve coração grelhada	25€
<i>Slow cooking veal terrine with celery purée and grilled heart cabbage</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>	

Peixe | Fish

Bacalhau, ovo baixa temperatura com couve, broa e feijão frade	23€
<i>Codfish, slow cooked egg with cabbage, cornbread and black-eyed beans</i>	
Peixe de alto mar a vapor com puré de couve-flôr assada e grelhada	26€
<i>Steamed deep-sea fish with roasted and grilled cauliflower purée</i>	
Lula grelhada com molho verde, batata gratinada no forno e cebola branca	28€
<i>Grilled squid with portuguese green sauce, gratinated potatoes and white onion</i>	
Peixe da costa grelhado com massa fresca de berbigão	29€
<i>Grilled local fish with fresh cockles pasta</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.



À BASE DE PLANTAS | PLANT-BASED

Favas de tomate desidratado com cogumelos à Algarvia <i>Sun dried tomato beans and Algarve style mushrooms</i>	18€
Arroz caldoso de cogumelos silvestres <i>Creamy wild mushroom rice</i>	18€
Couve-flôr assada com molho de caril e manga <i>Roasted cauliflower with curry and mango sauce</i>	20€

PARA PARTILHAR (PARA DUAS PESSOAS) | TO SHARE (FOR TWO PEOPLE)

Paleta de borrego assada em forno a lenha, batata e cebolas assadas <i>Wood-fired roasted lamb shoulder with potatoes and roasted onions</i>	60€
Massada de peixe e marisco <i>Fish and seafood pasta stew</i>	65€

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

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

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