

RESTAURANTE GRILL SANTA EULÁLIA (Menu Exemplo Web)

Couvert

Cesta de pão sortido, manteiga, pate de azeitonas pretas <i>Basket of assorted bread, butter & black olives paté</i>	2,00€
Cesta de pão sortido, manteiga, pate de azeitonas pretas e “amuse-bouche” <i>Bread of assorted basket, Butter, Black Olives paté and “amuse-bouche”</i>	3,50€

Entradas . Starters

Salada à Algarvia ~ <i>Algarvian style salad</i>	8,00€
Cogumelos recheados gratinados ~ <i>Stuffed mushrooms gratin</i>	9,00€
Pera-abacate com camarão ~ <i>Avocado pear with shrimps</i>	9,00€
Salada de presunto, meloa e queijo fresco ~ <i>Ham, melon and fresh cheese salad</i>	10,00€
Tábua mista com queijo meia cura, queijo de cabra e chouriço picante (2 pessoas) <i>Mixed board with cured cheese, goat cheese and spicy chorizo (for 2 people)</i>	18,00€

Sopa . Soup

Sopa do dia ~ <i>Soup of the day</i>	3,00€
--------------------------------------	-------

Peixe . Fish

Filete de dourada assado em azeite de orégão ~ <i>Fillet of roasted golden bream in oregano olive oil</i>	15,00€
Bacalhau grelhado ~ <i>Grilled codfish</i>	16,00€
Atum marinado em soja e lima com salteado de palmitos, milho e pimentos <i>Tuna marinated in soya & lime with sautéed palm hearts, corn and peppers</i>	16,00€
Lombo de salmão grelhado com alecrim ~ <i>Grilled fillet of salmon with rosemary</i>	16,00€

Carnes . Meat

Frango piripiri ~ <i>Chicken “piripiri”</i>	12,00€
Filete de porco grelhado com mostarda e mel ~ <i>Grilled pork fillet, with mustard and honey</i>	15,00€
Entrecôte grelhado ~ <i>Grilled entrecote</i>	20,00€
Picanha grelhada com flor-de-sal ~ <i>Grilled filet steak with salt flower</i>	20,00€
Naco de novilho grelhado aromatizado com molho de manteiga e tomilho <i>Grilled beef steak flavoured with butter & thyme sauce</i>	22,00€

Massas . Pastas

Ravioli de ricota de Búfala e espinafre envolvido num creme de cogumelos <i>“Ravioli” Buffalo ricotta & spinach wrapped in a cream of mushroom</i>	11,00€
“Fettuccine” com salmão ~ <i>Fettuccine with salmon</i>	14,00€

Vegetarianos . Vegetarian

Beringela recheada com frutos secos e arroz basmati ~ <i>Aubergine stuffed with nuts & basmati rice</i>	10,00€
“Ratatouille” com legumes carnudos ~ <i>“Ratatouille” with selected vegetables</i>	11,00€

Para os pequenos . For the children

Supremo de frango grelhado ~ <i>Grilled chicken supreme</i>	9,00€
Douradinho de salmão ~ <i>Salmon fish fingers</i>	11,00€

Pratos estrela - 24 horas . Star dishes - 24 hours in advance

Amêijoas ~ <i>Clams</i>	18,00€
Ostras ao natural ~ <i>Natural oysters</i>	20,00€
Camarão tigre grelhado com manteiga de limão ~ <i>Grilled king size prawns with lemon butter</i>	20,00€
Cataplana de tamboril e gambas (2 pessoas) ~ <i>Monkfish & prawns “Cataplana” (for 2 people)</i>	50,00€
Robalo do mar ao sal (2 pessoas) ~ <i>Salt baked seabass (for 2 people)</i>	75,00€
Lagosta ao seu gosto (preço por kilo) ~ <i>Lobster (price per kilo)</i>	150,00€
Bife “T-Bone” (400gr.) ~ <i>T-Bone steak (400gr)</i>	25,00€
“Tomahawk” (2 pessoas) ~ <i>Tomahawk (for 2 people)</i>	60,00€
“Chateaubriand” (2 pessoas) ~ <i>Chateaubriand (for 2 people)</i>	60,00€

Doces . Desserts

Fruta da época com chocolate quente ~ <i>Fruit of season served with hot chocolate</i>	6,00€
“Petit-gateau” com gelado de baunilha ~ <i>“Petit-gateau” served with vanilla ice-cream</i>	6,00€
Crepe de frutos vermelhos ~ <i>Crepe with red fruit</i>	6,00€
Trilogia Algarvia ~ <i>Algarvian trilogy</i>	6,00€