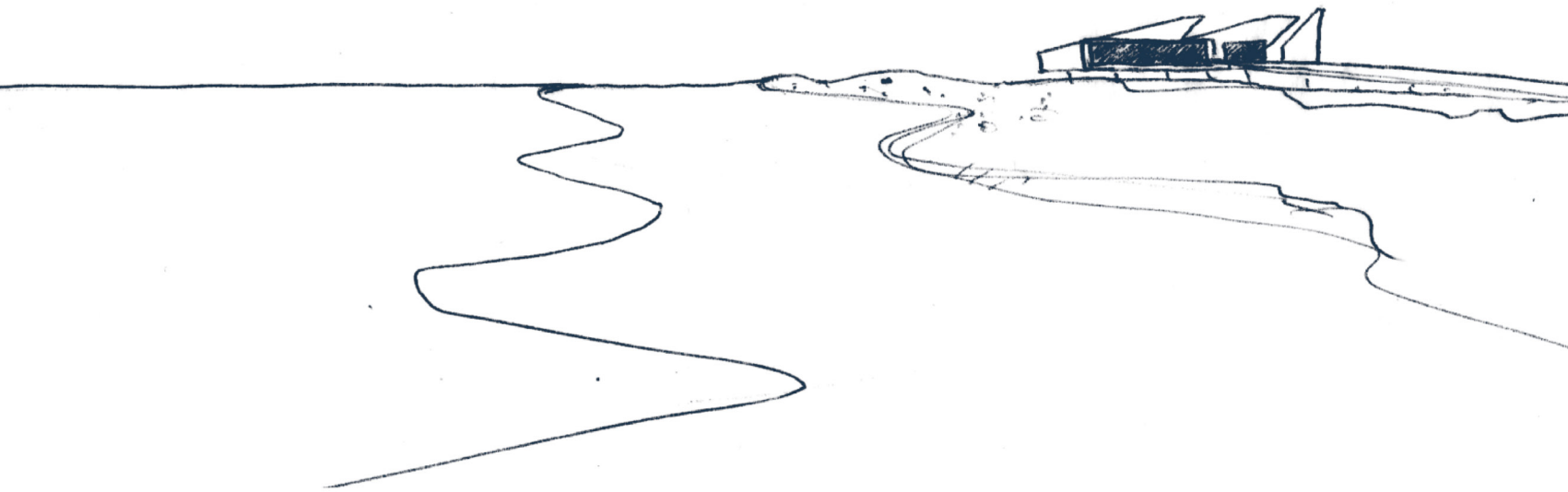




ESTAMINÉ

ILHA DESERTA



MENU PORTUGUÊS



Bem-vindos ao Estaminé

SABORES AUTÊNTICOS DA RIA FORMOSA

Como Algarvios de gema, nascidos à beira-mar, criámos o menu do Estaminé a partir das vivências adquiridas ao longo do nosso percurso de vida.

Fomos colecionando sabores, aromas e texturas que herdámos dos nossos pais, avós e amigos, com base nos recursos que o Mar e a Ria Formosa nos oferecem.

Porque a partilha é um elemento importante, é esta a forma de apresentarmos as nossas especialidades, de modo a fomentar a conversa e o convívio à mesa.

Todos os nossos pratos são preparados na hora, aproveite e desfrute da envolvência natural da Ilha Deserta.

BOM APETITE!

Isabel e Zé

COUVERT

Pão, Manteiga, Azeite, Azeitonas com Cenouras à Algarvia . 3,50€ / pessoa

Extras (Preço por unidade) . Pão 0,80€ / Pão sem glúten 2,80€ / Manteiga 0,60€ / Azeitonas 2,50€ / Azeite Virgem Extra 1€

Os nossos petiscos

Mini Rissol de Berbigão

2,50€ / 2 unidades

Cavalinhas Alimadas

Filetes de cavala alimados, com azeite, vinagre, cebola e Salicórnia da Ria Formosa

9,50€

Muxama de Atum

Finas fatias de lombo de atum seco

9,50€

Choco da "Ilha"

Tiras de choco fritas, panadas

19€

Salada de Polvo

Salada de polvo temperada com vinagre e coentros

9,50€

Conserva Caseira

Conserva de Sarrajão

10,50€

Camarão das Poças

Camarões da redinha, panados e estaladiços

16€

Queijo de Ovelha Gratinado

8€

Gaspacho

Sopa fria de tomate, cebola, alho, pimento, vinagre e orégãos

7€ / vegan

Sopinha de Peixe

Caldo de marisco e polpa de peixe

8€

QUANDO O DIFÍCIL
É ESCOLHER...

Degustação de Petiscos

Criado a pensar na prova dos nossos sabores mais icónicos, em doses pequenas:

Ostras da "nossa" Ria, Camarão da "Praia", Rissol de Berbigão, Conserva Caseira de Sarrajão, Salada de Polvo e Muxama de Atum
24€ / 2 pessoas

Choco da "Ilha"



Mini Rissol de Berbigão



Camarão das Poças



Muxama de Atum

Queijo de Ovelha Gratinado



Conserva Caseira



Degustação de Petiscos

Marisco

Ostras da “nossa” Ria

Do mar para o seu prato, servidas ao natural

2,80€ / unidade

Lavagante

Grelhado. Escolha o seu diretamente do nosso aquário

Preço variável - €/kg

Carabineiro

Acompanhado com arroz

20€ / 100gr

Gambas da Costa

Aproximadamente 150g

16€ / sujeito a disponibilidade

Casquinha de Santola

25€

Amêijoas à “Bulhão Pato”

Da Ria Formosa, receita tradicional Portuguesa

26,50€

Sugestão: Acompanhe com batata frita caseira

Camarão da “Praia”

Descascados e panados com o nosso “segredo” picante

19,50€

Sugestão: Acompanhe com salada montanheira

Camarão com Alho

Descascados e fritos em manteiga de alho

19,50€

Sugestão: Acompanhe com arroz de coentros



Mariscada

Tábua de Mariscos da nossa Ria (Santola, Canilhas, Amêijoas, Ostras), Camarão das “Poças”, Camarão da “Praia”, Gamba da Costa, Rissol de Berbigão e Conserva Caseira de Sarração

150€ / 2 pessoas

MALANDRICES

Pratos de mariscos confeccionados à base de arroz malandro. Pergunte ao nosso staff pelo tempo de confecção destes pratos.

Arroz de Lavagante

Lavagante do nosso aquário, cebola, alho, tomate e coentros

75€ / 2 pessoas

Arroz de Amêijoas

Amêijoas da Ria Formosa, cebola, alho e coentros

45€ / 2 pessoas

Arroz de Lingueirão

Lingueirão da Ria Formosa, cebola, alho, pimento e coentros

42€ / 2 pessoas

“Xarém” de Marisco da Ria

Diversos mariscos da Ria Formosa, camarão, cebola e coentros

23€ / 1 pessoa

Carabineiro



Ostras da "nossa" Ria



Lavagante

Camarão da "Praia"



Amêijoas à "Bulhão Pato"



Arroz de Lingueirão



"Xarém" de Marisco da Ria

Peixe

PEIXE DA NOSSA COSTA



Grelhado na Brasa

Servido inteiro e escalado.

Acompanhamentos em separado*

Preço variável - €/kg

No Forno

Peixe inteiro, assado no forno em cama de legumes com batata “à padeiro”

Preço variável - €/kg

*Complete o seu prato de peixe com os acompanhamentos do próximo capítulo.



Tranche de Robalo Grelhado

Acompanhado de batata e legumes assados

26€ / porção individual

Peixe no Tacho

Às postas, estufado com cebola, tomate, pimentos e batata

60€ / 2 pessoas

Atum “da Ilha”

Assado no forno com cebola, acompanhado de batata “à padeiro”

22€

Lulas da “Avó Belmira”

Estufadas com tomate, pimentos, cebola e alho, acompanhadas com arroz branco

24€

Linguadinhos Fritos

Acompanhados de Arroz de coentros

22€

Choquinhos Fritos com Tinta

Da Ria Formosa estufados com tinta, acompanhados de batata frita

28€ / sujeito a disponibilidade

Lulinhas à “Algarvia”

Da Ria Formosa estufadas com tinta à algarvia, acompanhadas de batata frita

26€ / sujeito a disponibilidade

Arroz de Polvo no Forno

Polvo da nossa costa e arroz refogado com pimento, tostado no forno

26€ / sujeito a disponibilidade

Peixe do dia Grelhado na Brasa



Peixe do dia no Forno



Atum "da Ilha"

Lulas da "Avó Belmira"



Choquinhos Fritos com Tinta



Linguadinhos Fritos



Arroz de Polvo no Forno

ACOMPANHAMENTOS

SALADA MONTANHEIRA

Tomate, cebola, pimento assado, pepino,
vinagrete e orégãos

6€

SALADA VERDE

Mistura de folhas verdes, cebola e vinagrete

3€

SALADA DE PIMENTOS ASSADOS

3€

LEGUMES ASSADOS

6€

BATATA COZIDA

Temperada com azeite, alho e orégãos

3€

BATATA ASSADA NO FORNO

6€

BATATA FRITA CASEIRA

6€

CHIPS CASEIRAS

4€

ARROZ DE COENTROS

Arroz solto com coentros

4€



Carne

Porco com Amêijoas

Lombinho de porco frito com amêijoa da Ria, acompanhado de batatas fritas caseiras

26,50€

Naco de Novilho

Naco da Vazia Angus (280g) acompanhado de batatas fritas caseiras

32€

Rabo de Boi

Longo refogado em redução de vinho tinto, acompanhado de arroz branco com passas e amêndoa

25€

Complemente o seu prato de carne com os acompanhamentos na página anterior.



Massas

Linguini com Mariscos da Ria

Com molho de tomate, pimento, camarão, mariscos e manjerição

20,50€ / opção sem glúten disponível

Linguini com Cogumelos

Cogumelos estufados em azeite e alho, com molho de natas de soja, manjerição

19€ / opção sem glúten disponível / vegan

Linguini Negro

Com tiras de choco da Ria estufados na sua própria tinta

20,50€

Saladas

Salada de Camarão e Ananás

Alface, rúcula, camarão, ananás, coco ralado, temperada com creme balsâmico e vinagrete

19€

Salada de Frango e Laranja

Alface, rúcula, frango, laranja, amêndoas, creme balsâmico e vinagrete

16€

Salada de Queijo e Maçã

Alface, rúcula, tomate, queijo feta, maçã, temperada com creme balsâmico e vinagrete

14€ / vegetariano

Porco com Amêijoas



Naco de Novilho



Linguini com Mariscos da Ria



Linguini Negro

Gulodices

“Keké”

Fusão de chocolate quente com gelado de baunilha
8€

*Quinta Noval LBV Unfiltered + 8,50€

“Figos de Verão”

Combinámos o tradicional figo seco algarvio com
a amêndoa e gelado de baunilha
8€

*Quinta do Vallado 10 years old Tawny + 9,50€

Arroz Doce

Arroz Doce tradicional português
6,50€

*Moscatel Roxo Horácio Simões + 7€

Ananás Flambé

Ananás flambeado servido com gelado de baunilha
8€

*Secret Spot Petit Manzing Late Harvest + 10,50€

Cookie na Frigideira

Bolacha americana servida com bola gelado
8€

*Quinta Noval LBV Unfiltered + 8,50€

“Pandelozinhe”

Com ovos moles, amendoa torrada e canela
7,50€

*Royal Tokaji Late Harvest + 8€

Queijo da Ilha

De S.Jorge (Açores) com coulis de frutos vermelhos
8€

*Taylors Select Reserve + 7€

Fatia de Santa Clara

Doce conventual. Fatia de bolo coberta de ovos
moles, amêndoa e canela
8€

*Madeira Cossart Gordon 5 years Bual + 8,50€

Mousses

Chocolate ou "Alcagoita" (Amendoim)
7,50€

*Quinta do Vallado 10 years old Tawny + 9,50€

GELADOS

Bola de Gelado

Escolha o sabor na nossa carta de gelados
3,50€

FRUTA

Fruta da Época

Pergunte ao nosso staff pela seleção do dia
5€

*A nossa sugestão de vinhos generosos
para acompanhar a sua sobremesa

“Keké”



“Figos de Verão”



Arroz Doce



Ananás Flambé

Cookie na Frigideira



“Pandelozinhe”



Queijo da Ilha



Fatia de Santa Clara

Obrigado pela sua visita!

INFORMAÇÃO AOS CONSUMIDORES

Resolução alternativa de Litígios (Art. 18º da Lei no 144/2015 de 08.09)
O site www.consumidor.pt oferece a lista completa e actualizada das Entidades de Resolução Alternativa de Litígios, a que o consumidor pode recorrer, destacando-se na região do Algarve o Centro de Informação, Mediação e Arbitragem de Conflitos de Consumo do Algarve, com o endereço electrónico: www.consumoalgarve.pt - Sito no Edif. Ninho de Empresas, Estrada da Penha, n.9 8005-131 Faro (Telf. 289 823 135).

Esta empresa não se encontra vinculada por adesão ou imposição legal decorrente de arbitragem necessária a qualquer entidade de resolução alternativa de litígios.

Temos disponível para consulta a informação sobre as substâncias que causam alergias ou intolerâncias alimentares, de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro.

“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.”

Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

