ESTAMINÉ

ILHA DESERTA

CARTA **COMIDAS**

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 de Coentros, Azeitonas com Cenouras à Algarvia . 3,50€ / pessoa
Extras (Preço por unidade) . Pão 0,80€ // Manteiga de Coentros 0,60€ // Azeitonas com Cenouras à Algarvia 2,50€

OS NOSSOS PETISCOS

MINI RISSOL DE GAMBA VIOLETA
2,80€ / *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
11€

CHOCO DA ILHA
Tiras de Choco fritas panadas, Aili-oli e Limão
19€

SALADA DE POLVO
Salada de Polvo temperada com Vinagrete e Coentros
11€

CONSERVA CASEIRA
Conserva de Sarrajão, com Tostinhas caseiras
10,50€

CAMARÃO DAS POÇAS
Camarões da redinha, panados e estaladiços
17€

QUEIJO DA ILHA
De São Jorge (Açores), com Doce de Tomate e Tostinhas caseiras
9,50€

GASPACHO
Sopa fria de Tomate, Cebola, Alho, Pimento, Vinagrete e Orégãos
8€ / *vegan*

SOPINHA DE PEIXE
Caldo de Marisco e polpa de Peixe
9,50€ / *ligeiramente picante*

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 Gamba Violeta, Conserva de Sarrajão,
Salada de Polvo e Muxama de Atum
25€ / *2 pessoas*

MINI RISSOL DE GAMBA VIOLETA

CAVALINHAS ALIMADAS

MUXAMA DE ATUM

CHOCO DA ILHA

SALADA DE POLVO

CONSERVA CASEIRA

CAMARÃO DAS POÇAS

QUEIJO DA ILHA

GASPACHO

SOPINHA DE PEIXE

DEGUSTAÇÃO DE PETISCOS

MARISCOS

OSTRAS DA "NOSSA" RIA
Do mar para o seu prato, servidas ao natural
3,20€ / *unidade*

COMBINADOS DE OSTRAS

6 UNIDADES - 18,50€ // 12 UNIDADES - 36€ // 24 UNIDADES - 75€ // 36 UNIDADES - 110€

LAVAGANTE
Grelhado. Escolha o seu diretamente do nosso aquário
Preço variável - €/kg

CARABINEIRO
Acompanhado com Arroz
25€ / *100gr*

GAMBAS DA COSTA
Aproximadamente 150g
17,50€ / *sujeito a disponibilidade*

CASQUINHA DE SANTOLA
25€

AMÊIJOAS DA RIA FORMOSA
À Bulhão Pato, Receita Tradicional Portuguesa
29€

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

Uma seleção especial...

MARISCADA

TÁBUA DE MARISCOS DA NOSSA RIA

Santola, Amêijoas, Ostras, Camarão das Poças, Camarão da Praia, Gamba da Costa, Rissol de Gamba Violeta e Conserva Caseira de Sarrajão
170€ / *2 pessoas*

OSTRAS DA “NOSSA” RIA

LAVAGANTE

CARABINEIRO

GAMBAS DA COSTA

CASQUINHA DE SANTOLA

AMÊIJOAS DA RIA FORMOSA

CAMARÃO DA PRAIA

CAMARÃO COM ALHO

PEIXE

Peixe da nossa Costa

GRELHADO NA BRASA
Servido inteiro e escalado.
Preço variável - €/kg

acompanhamento não incluído

NO FORNO
Peixe inteiro, assado no forno em cama
de Legumes com Batata "à Padeiro"
Preço variável - €/kg

TRANCHE DE ROBALO GRELHADO
Acompanhado de Batata e Legumes assados
29€ / *porção individual*

PEIXE NO TACHO
Às postas, estufado com Cebola, Tomate,
Pimentos e Batata
65€ / *2 pessoas*

PEIXE NO FORNO
Peixe para 2 pessoas inteiro, assado no forno
em cama de Legumes com Batata "à Padeiro"
65€ / *2 pessoas*

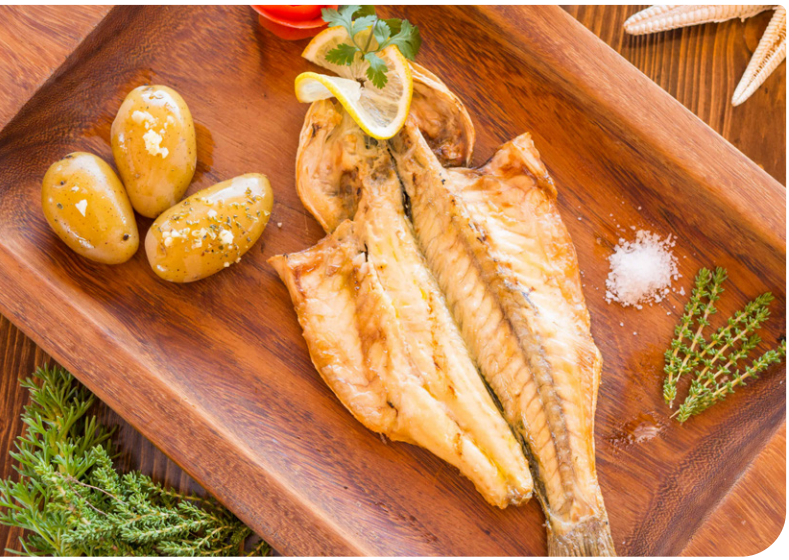
ATUM DA ILHA
Assado no forno com Cebola, acompanhado
de Batata "à Padeiro"
24€

LULINHAS À ALGARVIA
Da Ria Formosa, estufadas com tinta à Algarvia
26€ / *sujeito a disponibilidade*
acompanhamento não incluído

LULAS DA AVÓ BELMIRA
Estufadas com Tomate, Pimentos, Cebola e Alho,
acompanhadas com Arroz Branco
25€

CHOQUINHOS FRITOS COM TINTA
Da Ria Formosa, estufados com tinta
28€ / *sujeito a disponibilidade*
acompanhamento não incluído

PEIXE GRELHADO NA BRASA



PEIXE NO FORNO

TRANCHE DE ROBALO GRELHADO

ATUM DA ILHA

LULINHAS À ALGARVIA

CHOQUINHOS FRITOS COM TINTA

LULAS DA AVÓ BELMIRA

ACOMPANHAMENTOS

Escolha a guarnição da sua preferência para acompanhar o seu prato principal.

SALADA MONTANHEIRA . 6€
Tomate, cebola, pimento assado, pepino, vinagrete e orégãos

SALADA VERDE . 4€
Mistura de folhas verdes, cebola e vinagrete

SALADA DE PIMENTOS ASSADOS . 4€

LEGUMES ASSADOS . 7€

BATATA COZIDA . 3€
Temperada com azeite, alho e orégãos

BATATA ASSADA NO FORNO . 6€
Cortadas e assadas “à Padeiro”

BATATA FRITA CASEIRA . 6€

CHIPS CASEIRAS . 4,50€

ARROZ DE COENTROS . 4,50€

ARROZ BRANCO . 4,00€

CARNE

NACO DE NOVILHO
Naco da Vazia Angus (280g)
32€ / *acompanhamento não incluído*

Sugestão: acompanhe com batata frita caseira

RABO DE BOI
Longo refogado em Redução de Vinho Tinto,
servido com Arroz Branco com Passas e Amêndoa
28€

PERNIL DE PORCO
Pernil de Porco no forno de carvão
27€ / *acompanhamento não incluído*

Sugestão: acompanhe com chips caseiras

ARROZ E MASSA

ARROZ DE LAVAGANTE
Lavagante do nosso aquário, Camarão, Cebola, Alho,
Tomate e Coentros
79€ / *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*

ARROZ DE POLVO NO FORNO
Polvo da costa e Arroz refogado com Pimento, tostado no forno
26€ / *sujeito a disponibilidade*

XARÉM DE MARISCO DA RIA
Mariscos da Ria Formosa, camarão, cebola e coentros
24€

LINGUINI COM MARISCOS DA RIA
Base de Nata, Pimento, Camarão, Mariscos e Manjericão
23€ / *opção sem glúten disponível +2€*

LINGUINI COM COGUMELOS
Cogumelos estufados em Azeite e Alho, Natas de Soja
e Manjericão
21€ / *vegan . opção sem glúten disponível +2€*

LINGUINI NEGRO
Com tiras de Choco da Ria estufados na sua própria tinta
23€

NACO DE NOVILHO

RABO DE BOI

PERNIL DE PORCO

ARROZ DE POLVO NO FORNO

ARROZ DE LAVAGANTE

ARROZ DE LINGUEIRÃO

XARÉM DE MARISCO DA RIA

LINGUINI NEGRO

GULODICES

KEKÉ
Fusão de Chocolate quente com Gelado de Baunilha
9€ / *opção sem glúten disponível +2€*

ARROZ DOCE
Arroz Doce tradicional português
7€

ANANÁS FLAMBÉ
Ananás flambeado servido com Gelado de Baunilha
9€

COOKIE NA FRIGIDEIRA
Bolacha Americana servida com Bola de Gelado
9€

PANDELOZINHE
Com Ovos moles, Amêndoa torrada e Canela
9€

MOUSSE DE CHOCOLATE
7,50€

FRUTA

FRUTA DA ÉPOCA
5€ / *Pergunte ao nosso staff pela seleção do dia.*

KEKÉ

ANANÁS FLAMBÉ

COOKIE NA FRIGIDEIRA

PANDELOZINHE

OBRIGADO PELA SUA VISITA

ANIMARIS
ILHA DESERTA

ESTAMINÉ
ILHA DESERTA

SANTA MARIA
PETISCARIA

jamanta

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.º 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.