



SLOW/SEA

restaurante

A COZINHA DO **RESTAURANTE SLOW** VALORIZA OS PRODUTOS LOCAIS E DE ÉPOCA, PEIXES, CARNES E LEGUMES DA REGIÃO, E A TRADIÇÃO GASTRONÓMICA DO LITORAL ALENTEJANO, À QUAL SE ACRESCENTAM APONTAMENTOS CRIATIVOS E DE AUTOR, PELAS MÃOS DO CHEF BRUNO MENDES.

DEIXE-SE LEVAR POR ESTA VIAGEM DE SABORES E DESFRUTE DO MELHOR QUE O LUGAR DE PORTO COVO TEM PARA OFERECER.

CHEF BRUNO MENDES



PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM... (p/pessoa) PVP

A nossa seleção de pão 1.50€

Manteigas artesanais, azeite alentejano, tapenade de azeitona 3.25€



MENU DEGUSTAÇÃO SLOW SEA (p/pessoa)

Viaje pelos sabores da nossa carta pelas mãos do nosso Chefe em 4 momentos 46.00€

Harmonização de bebidas 16.00€

UM ACONCHEGO

Creme de legumes da horta 4.50€

Creme de tomate com ovo b.t. e presunto regional 6.50€

A nossa sopa de peixe, algas marinhas e lagostim 9.50€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Esferas de alheira de caça com molho de maçã golden 7.00€

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada 8.00€

Ovo a baixa temperatura, cogumelos, presunto alentejano e azeite trufado 9.50€

Os nossos filetes de sardinha marinados com triologia de texturas de cebola 10.50€

Camarões selvagens salteados à SLOW 17.00€

Pato confitado, foie-gras, compota de figo e queijo de cabra 17.00€

Vieira, lagostim, azeitona negra, presunto alentejano e ervas aromáticas 23.00€

DA COSTA PARA O PRATO

Linguíni negro com salteado de camarão e mexilhão 20.00€

Risoto de lula, tinta de choco, lagostim e coentros 21.00€

Lombo de bacalhau da Noruega, batata, ovo e legumes da época 24.00€

Tranche de corvina real com risoto de espargos verdes e perfume de lima 25.00€

Polvo ao alho, puré de sépia, ervilha e compota de pimento assado 27.00€

Massada de garoupa, camarão e coentros da nossa horta 29.00€

Filete de robalo com arroz de bivalves da Costa Vicentina 33.00€



A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES PVP

Peito de frango grelhado com salteado de esparguete e verduras da época 16.50€

Risoto de pato e enchidos regionais com perfume de laranja 18.00€

Lombinho de porco preto, arroz selvagem, maçã e cogumelos salteados 21.00€

Entrecôte grelhado “Monte do Pasto”, batata frita e pimentos padrón 28.00€

Medalhão de vitela com feijão branco, beterraba e cogumelos salteados 29.00€

Perna de cordeiro de leite, cremoso de batata e legumes salteados 34.00€

PARA OS MAIS NOVOS

Bifinho de frango grelhado com esparguete 9.50€

Hambúrguer de vitela com arroz, batata frita e ovo estrelado 14.00€

Filete de salmão com arroz branco 17.50€

AS NOSSAS ESPECIALIDADES

com reserva antecipada (2 pessoas)

Arroz ou massada de cherne com camarão selvagem 65.00€

Robalo ao sal, batata a murro e legumes salteados 95.00€

Arroz ou risoto de lagosta de Sines com perfume de coentros 110.00€

Arroz ou risoto de carabineiro 140.00€

O nosso variado de marisco 130.00€
(santola, camarão, ameijoas, mexilhão, lingueirão, berbigão, vieiras, lagostins)

PARA TERMINAR EM GRANDE!

Bola de gelado 3.50€

Fruta da época laminada 3.50€

Fruta tropical laminada 5.50€

Leite creme queimado 5.00€

Crocante de arroz-doce com gelado de baunilha de Madagáscar 7.50€

Cheesecake, baunilha, café e chocolate gold 8.00€

Coulant de chocolate negro com gelado de limão siciliano 8.50€

“Pina colada Slow Sea” panacota de ananás e gelado de coco 8.00€

Brownie de chocolate e frutos secos com gelado de frutos do bosque 9.50€

VEGETARIANO/VEGAN

PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM... PVP
(p/pessoa)

A nossa seleção de pão 1.50€

Manteigas artesanais, azeite alentejano, tapenade de azeitona 3.25€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Creme de legumes da horta 4.50€

Creme de tomate com ovo a baixa temperatura 6.50€

Variado de legumes grelhados 7.50€

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada 8.00€

Cogumelos salteados com espargos verdes e azeite trufado 9.50€

O MELHOR QUE A NOSSA TERRA NOS OFERECE

Ovos rotos com cogumelos frescos e batata frita 14.50€

Esparguete salteado com legumes e tofu 15.50€

Risoto de cogumelos selvagens e parmesão 16.50€

Bife de seitan, arroz selvagem e verduras variadas 17.50€

Hambúrguer vegan, puré de feijão branco e cogumelos salteados 19.00€

PARA TERMINAR À GRANDE!

Fruta da época laminada 3.50€

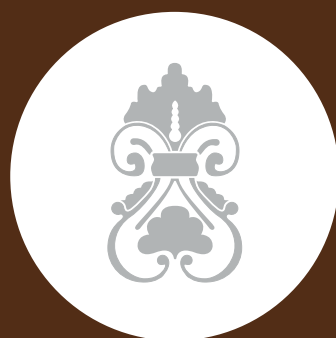
Fruta tropical laminada 5.50€

Taça de gelado de coco com abacaxi 6.50€

Panqueca de aveia, manga e gelado de maracujá 9.00€

Brownie vegan de frutos secos e gelado de morango 12.00€

· Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
· Este estabelecimento tem livro de reclamações
· No caso de ter alguma intolerância alimentar ou alergia, informe o funcionário antes de efetuar pedido
· Horário de funcionamento: [almoço] 12h30-15h [jantar] 19h30-22h30



Porto Covo
PRAIA HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★