



Porto Covo
PRAIA HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★

www.portocovopraiahotelspa.pt

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.

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



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€

UM ACONCHEGO
Creme de legumes da horta 4.50€

Creme de tomate com presunto desidratado 6.50€

Sopa de peixe da costa com perfume de hortelã 9.50€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA
Farinheira, alho francês à brás e toranja desidratada 7.00€

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada 8.50€

Pastéis de bacalhau com queijo da serra 8.50€

Camarões selvagens à Slow 17.00€

DA COSTA PARA O PRATO
Tagliatelle, camarão, mexilhão, tomate cherry e lascas de parmesão 21.00€

Massada de garoupa, camarão e coentros 25.00€

Lombo de bacalhau da Noruega, batata, ovo e legumes da época 25.00€

Corvina com risoto de espargos, coentros e perfume de lima 26.00€

Polvo da costa com esmagada de batata doce e legumes 29.00€

A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES
Medalhões de frango com tagliatelle e legumes da época 17.00€

Risoto de pato com enchidos regionais com perfume de laranja 19.50€

Presa de porco preto, migas de espargos e molho de bolota 24.00€

Ensopado de javali, com chouriço de touro bravo 27.00€

Entrecôte de boi, batata frita, abacaxi e pimento Padrón 28.00€

PARA OS MAIS NOVOS
Bifinho de frango grelhado com esparguete 11.00€

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

Filete de salmão com arroz branco 17.50€

A NOSSA ESPECIALIDADE
com reserva antecipada (2 pessoas)

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

Arroz de tamboril e gambas 65.00€

PARA TERMINAR EM GRANDE!
Bola de gelado 4.00€

Fruta da época laminada 4.00€

Fruta tropical laminada 6.00€

Leite creme queimado e frutos secos 5.00€

Crocante de arroz-doce com gelado de baunilha 8.00€

Parfait de figo, praliné de amêndoa e calda de laranja 8.00€

Coulant de chocolate negro e gelado de limão siciliano 9.00€

VEGETARIANO/VEGAN

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€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA
Creme de legumes da horta 4.50€

Creme de tomate com ovo 6.50€

Variado de legumes grelhados com alecrim 7.50€

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada 8.50€

Cogumelos salteados com espargos verdes e azeite trufado 10.50€

O MELHOR QUE A NOSSA TERRA NOS OFERECE
Ovos rotos com cogumelos frescos e batata frita 14.50€

Tagliatelle salteado com tomate e espargos 15.50€

Risoto de cogumelos selvagens e parmesão 16.50€

Bife seitan, puré de grão, hortelã e legumes 17.50€

PARA TERMINAR À GRANDE!
Fruta da época laminada 4.00€

Fruta tropical laminada 6.00€

Panqueca de aveia, manga e gelado de maracujá 8.00€

Panacota de coco e sorvete ananás 9.00€

- 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] 19h-22h de outubro a abril | 19h30-22h30 de maio a setembro
- Encerra ao domingo e segunda-feira