

PARA ABRIL EL APETITO... (p/persona) PVP Nuestra selección de panes 1.60€ Mantecas artesanales, aceite de oliva del Alentejo, tapenade de aceituna 3.30€ UN ABRAZO ACOGEDOR Crema de verduras de nuestra huerta 4.60€ Crema de mariscos 8.50€ EL INICIO DE UN VIAJE GASTRONÓMICO Ensalada de mozzarella fresca, tomate cherry y 9.00€ almendras tostadas Tartar de salmón 16.00€ Tártaro de ternera 16.50€ Gambas al ajillo 17.50€ Vieiras, melocotón y bacon 19.00€ DE LA COSTA AL PLATO Arroz de navajas y cilantro 22.00€ Penne con camaronês 21.00€ Bacalao a la parrilla con texturas de guisante 26.00€ Guiso de pasta con pescado y cilantro 25.00€ Filete de rodaballo con risotto de tomate 28.00€

vegetarina / vegano

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES Pollo relleno con texturas de guisante	PVP 21.00€	PARA ABRIR EL APETITO (p/persona)	PVP
Magret de pato, risotto de azafrán y naranja confitada	26.00€	Nuestra selección de panes	1.60€
Presa ibérica con espárragos, salsa de yogur y patatas fritas	26.00€	Mantecas artesanales, aceite de oliva del Alentejo, tapenade de aceituna	3.30€
Lomo de ternera con puré de patata y parmesano	29.50€	EL INICIO DE UN VIAJE GASTRONÓMICO	
Lomo de cordero, puré de piña y verduras	24.50€	Crema de verduras	4.60€
PARA LOS MÁS PEQUEÑOS		Ensalada de mozzarella fresca, tomate cherry y frutos secos	9.00€
Salmón con arroz blanco	17.00€	Carpaccio de remolacha con queso crema y anacardos	13.00€
Filete de pollo con patatas fritas y huevo	14.00€	Filete de sandía con ensalada	12.00€
Espaguetis a la boloñesa	13.00€		
NUFSTRA FSPECIALIDAD		LO MEJOR QUE NOS OFRECE NUESTRA TIERRA Guisantes, huevo BT con verduras	16.50€
con reserva antecipada (2 personas)		Tagliatelle fresco con pesto y calabacín	18.00€
Lubina a la sal con patatas "a lo pobre" y verduras	95.00€	Risotto de calabaza con leche de coco y calabaza asada	17.00€
Arroz de rape y gambas	68.00€		
PARA TERMINAR A LO GRANDE! Bola de helado		PARA TERMINAR CON UNA NOTA ALTA! Fruta laminada de temporada	4.50€
	4.50€	Fruta tropical laminada	6.50€
Fruta laminada de temporada	4.50€	Mousse de mango	7.00€
Fruta tropical laminada	6.50€	Tarta de coco con sorbete de piña	8.50€
Leche crema (estilo portugués)	6.00€		
Crujiente de arroz con leche y helado de vainilla	8.50€		
Tarta de almendras y manzana con helado de nata	9.50€		
Brazo de mandarina, frutos secos y sorbete de mandarina	9.00€	· Precios con IVA incluido al tipo legal vigente	
Panna cotta de frutos rojos y menta y sorbete de fresa	8.00€	Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones En caso de que tenga alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, informe al empleado antes de realizar el pedido Horario: [almuerzo] 12:30-15h [cena] 19h-22h de octubre a abril 7:30 p.m10:30 p.m. de mayo a septiembre	

· Cerrado los domingos y lunes



LA COCINA DE **SLOW SEA** VALORA LOS PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA, PESCADOS, CARNES Y VERDURAS REGIONALES, Y LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA DE LA COSTA ALENTEJANA.

DÉJESE LLEVAR POR UN VIAJE DE SABORES Y DISFRUTE DE LO MEJOR QUE

LE OFRECE PORTO COVO.