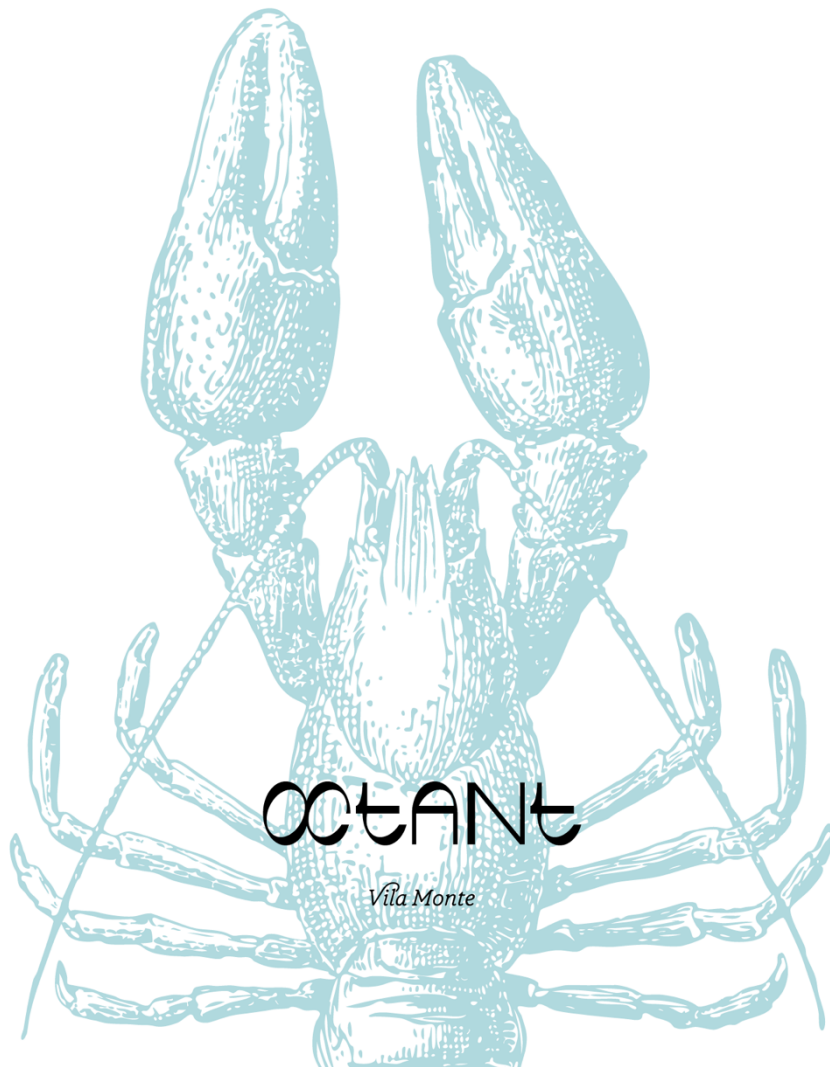




LARANJAL

Restaurant

17H00 – 22H00



OCEANIC

Vila Monte

COUVERT

Shot de gaspacho e melancia, húmus, manteiga fumada,
“palito” de azeitona e biqueirão e seleção de pães
*Shot of gazpacho and watermelon, humus, smoked butter,
olive & anchovy sticks and bread selection*

4.50

PETISCOS

Bites & Snacks

Rissóis de camarão e gamba marinada (3pç)
Prawn and marinated shrimp patties

8

Hot dog de caranguejo
Soft shell crab hot dog

18

Pani puri de atum e caviar
Tuna and caviar pani puri

12



Tacos de lulas, malagueta e coentros
Tacos of calamares, chilli & cilantro

14



Ostras abertas ao natural (5pç)
Naturally open oysters

20



CRUS

Raw's

Carpaccio de polvo de Santa Luzia, puré de cenoura e
relish de tomate e cerejas

*Carpaccio of Santa Luzia octopus, carrot purée and
tomato and cherry relish*

18

Ceviche de peixe do mercado de Olhão,
abacate e batata-doce em texturas

Fish ceviche of Olhão market catch, avocado and sweet potato in textures

18



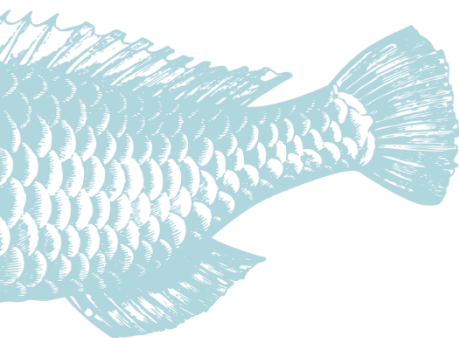
Tártaro de atum / *Tuna tartar*

22



Salada de tomate, cebola e orégão
Tomato, onion and oregano salad

10



OFYR

“Costeleta” de pregado, batata da caldeirada e funcho
Turbot “cutlet”, stew of potato and fennel

39



Cataplana de peixe da nossa costa, gambas e ameijoas
Cataplana of fish from atlantic coast, prawns, and clams

42



Tranche de robalo, arroz do mar e bisque de carabineiro
Sea bass fillet, sea rice and scarlet shrimp bisque

40



Camarão tigre (1pç), ovo caviar e batata chips
Tiger prawns, egg caviar and potato chips

45



Tagliatelle de carabineiros da costa,
ervas frescas, manteiga caramelizada
Scarlet prawn tagliatelle, fresh herbs and caramelized butter

48

Franguinho do campo no espeto, malagueta e coentros
Farm fed chicken skewer, chilli and cilantro

26



Lombo de novilho, batata trufada, molho de morrilhos e vinho da madeira
Beef loin, truffled potato, madeira wine & morille mushrooms sauce

39




Alho francês no Ofyr, requeijão de cabra,
amêndoas e os nossos figos frescos
Ofyr roasted leek, goat's curd, almonds and fresh figs from our trees

22

Couve coração caramelizada, cozido de grão e hortelã
Caramelized heart cabbage, chickpea, and mint stew


19

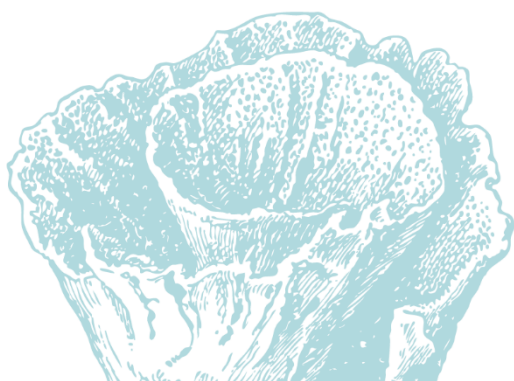


 Lactose free

 Gluten free

 Vegan

 Vegetarian



COMPLEMENTOS

Sides

“Splash” batata no ofyr alecrim e alhos confitados
‘Splash’ potato with rosemary and garlic confit

6



Beterraba assada, iogurte fumado, ervas frescas
Roast beetroot, smoked yoghurt, fresh herbs

8



Couve coração, toucinho e coentros
Cabbage hearts, bacon and cilantro

6



Basmati de limão e coentros
Lemon and coriander basmati

6



Legumes assados, vinagrete de laranja e mel
Roast vegetables, orange vinaigrette and honey

7



SOBREMESAS

Desserts

Citrinos do algarve
Citrus fruit from the Algarve

11

Morango, manjeriço e merengue
Strawberry, basil and meringue

11



Chocolate branco com texturas de framboesa
White chocolate with raspberry textures

10



Queijo da semana
Cheese of the week

16

Prato de frutas laminada
Laminated fruit

9



O nosso café tem o certificado Rain Forest Alliance
Our coffee is Rainforest Alliance certified



Preços em euros. Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Prices in euros. Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information, please request the ingredients list. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. Complaints book available. VAT included.

