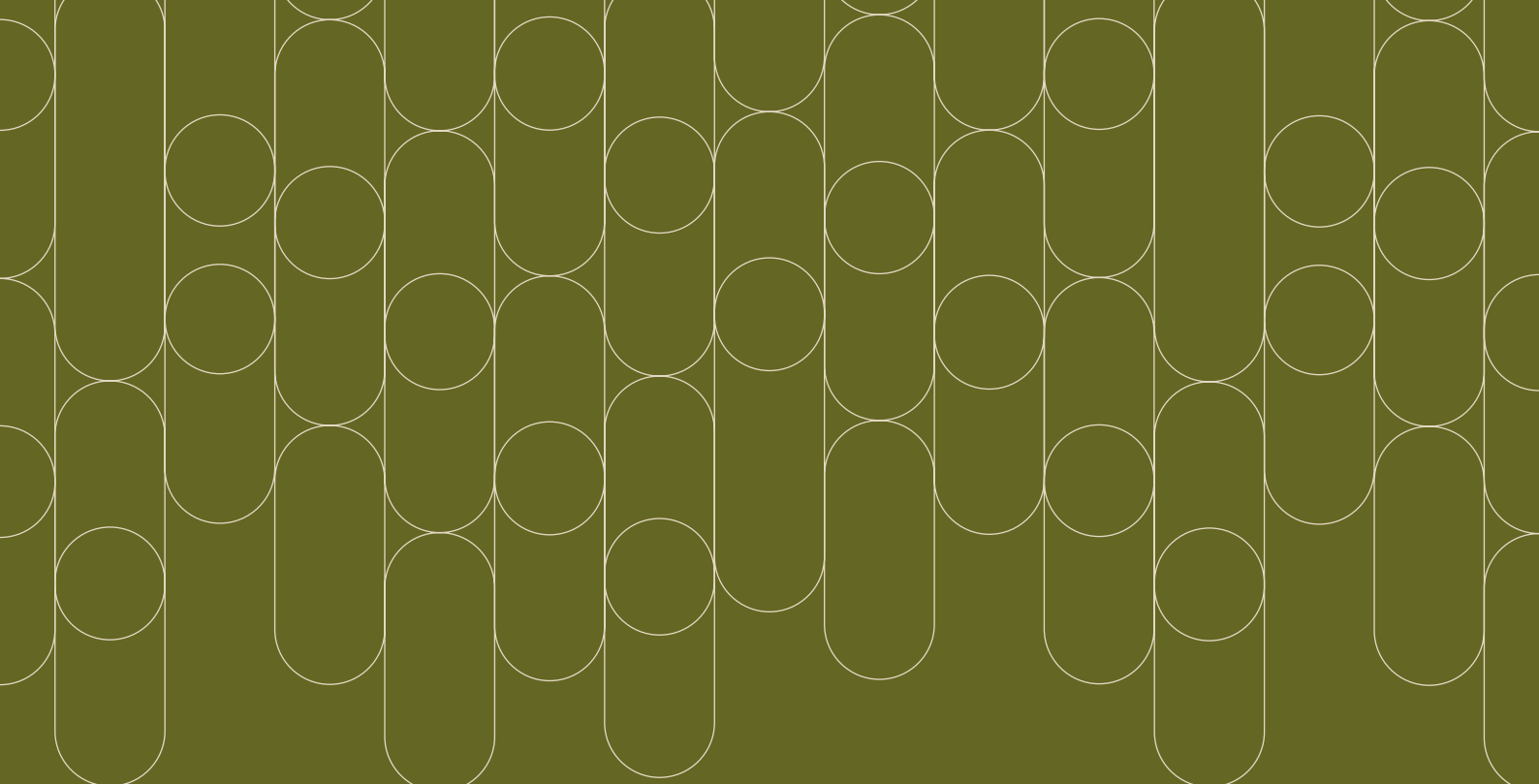
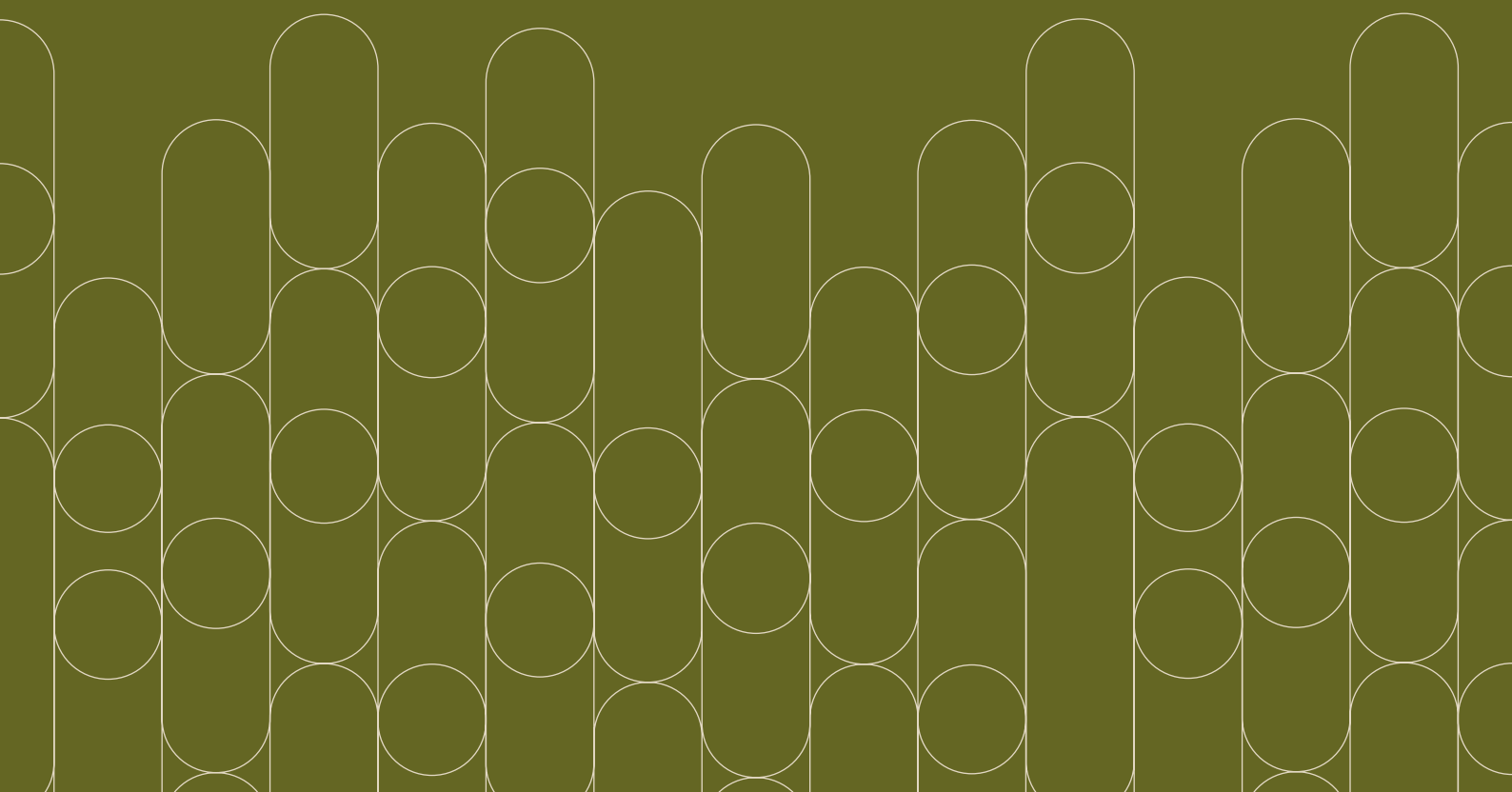




# SALICÓRNIA

RESTAURANT & TERRACE



## PARA COMEÇAR • TO START

Pão de Massa Mãe, Manteiga de Alho e Salicórnia, Azeitonas • 4€  
*Sourdough Bread, Garlic & Samphire Butter, Olives*

Sopa de Legumes Sazonais • *Seasonal Vegetable Soup* • 6€

Sopa de Tomate à Alentejana • *Traditional Alentejo Tomato Soup* • 13€  
Cebola, alho, coentros, ovo e pão frito • Onion, garlic, coriander, egg and fried bread

Tacos de Camarão e Guacamole • *Prawn & Guacamole Tacos* • 15€  
Pickle de cebola roxa e pimentos, abacate, lima e malagueta  
Pickled red onion and peppers, avocado, lime and chilli

Ovos Rotos à Moda da Comporta • *Comporta-Style Broken Eggs* • 11€  
Batata-doce, presunto, ovo e salicórnia • Sweet potato, cured ham, egg and samphire

Choco Frito • *Setúbal-style Fried Cuttlefish* • 17,50€  
Molho tártaro, limão e salicórnia • Tartare sauce, lemon and samphire

Ceviche de Robalo • *Sea Bass Ceviche* • 13€  
Maracujá, gengibre, manga, malagueta, coentros e broa de milho  
Passion fruit, ginger, mango, chilli, coriander and cornbread

Camarão Crocante com Lima • *Crispy Prawns with Lime* • 12€  
Rúcula, maionese de abacate e lima • Rocket salad, avocado & lime mayonnaise

Brás de Legumes • *Vegetables à Brás* • 8€  
Courgete, beringela, cebola e pimentos • Courgette, aubergine, onion and peppers

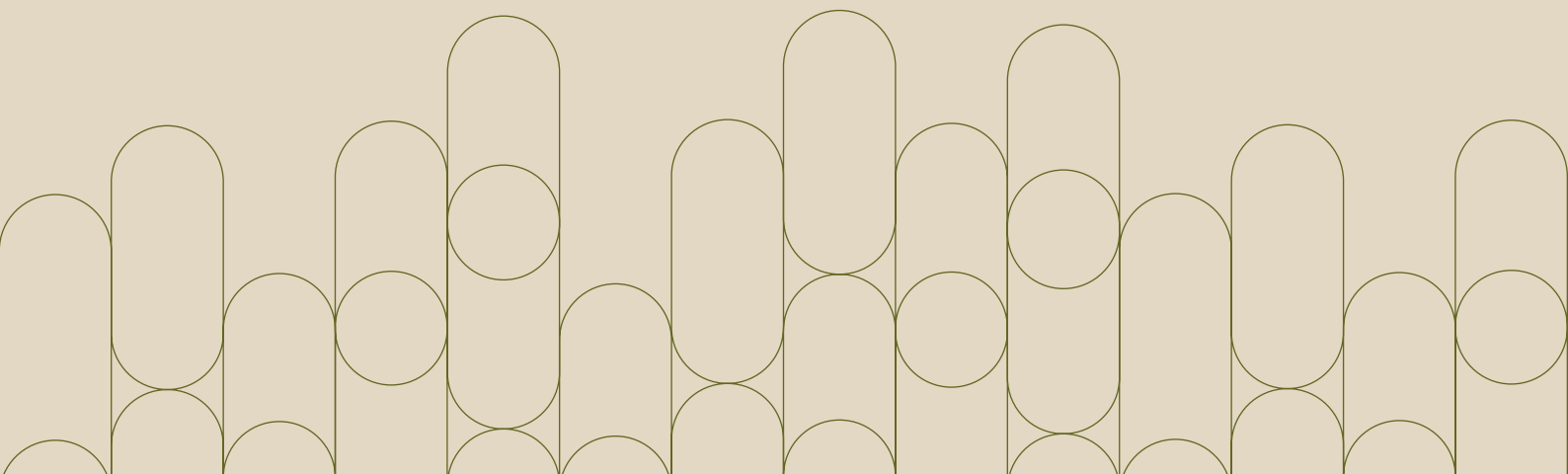
## DO MAR • FROM THE SEA

Brás de Bacalhau Aromatizado de Salsa • *Codfish à Brás with Parsley* • 16€  
Cebola, alho e ovo • Onion, garlic and egg

Peixe Galo em crocante de Milho • *Corn-crusted John Dory* • 21€  
Arroz de tomate, pimentos e poejo • Tomato rice, peppers and pennyroyal

Açorda de Camarão • *Traditional Portuguese Prawn Açorda* • 19€  
Pão, alho, ovo e coentros • Bread, garlic, egg and coriander

Arroz Malandrinho de Lingueirão e Salicórnia • 22€  
*Creamy Razor Clam & Samphire Rice*  
Cebola, alho e ervas frescas • Onion, garlic and fresh herbs



## DA TERRA • FROM THE LAND

**Carne de Alguidar • Traditional Alguidar Marinated Pork • 18€**

Migas tradicionais de coentros e alho

Pork, red pepper paste, traditional coriander and garlic migas

**Costeletas de Borrego em Panko • Panko-Crusted Lamb Chops • 24€**

Orzo de ervilha, hortelã e parmesão • Pea, mint, parmesan, panko

**Naco de Alcatra • Rump Steak • 26€**

Coração de alcatra e palitos de batata-doce frita • Sirloin, sweet potato fries

Molho à escolha: chimichurri / pimenta / portuguesa

Choice of sauce: chimichurri / pepper / Portuguese style

**Frango Piri-Piri com Arroz Cremoso de Limão e Salicórnia • 19€**

*Piri-Piri Chicken with Creamy Lemon & Samphire Rice*

## DA HORTA • FROM THE GARDEN

**Cevadinha de Cogumelos Selvagens • 14€**

*Pearl Barley with Wild Mushrooms*

Mistura de cogumelos selvagens, nata vegetal, espinafres e frutos secos

Wild mushrooms, vegan cream, spinach and nuts

## DA PEQUENADA • FOR THE LITTLE ONES

**Filete de Peixe Braseado com Arroz de Cenoura • 11€**

*Grilled Fish Fillet with Carrot Rice*

**Mini Hambúrgueres com Batata Frita • Mini Burgers with Fries • 11€**

## SEM CULPA • GUILT-FREE

**Torta de Azeitão • Azeitão Tart • 9€**

Sorbet de limão e salicórnia • Lemon sorbet and samphire

**Colherada de Chocolate & Laranja • Chocolate & Orange Delight • 10€**

Nata, leite condensado, laranja, bolacha e chocolate

Cream, condensed milk, chocolate, orange, biscuit

**Fruta da Época Laminada • Sliced Seasonal Fruit • 5€**

**Seleção de Gelados Artesanais • 4€/Bola • Scoop**

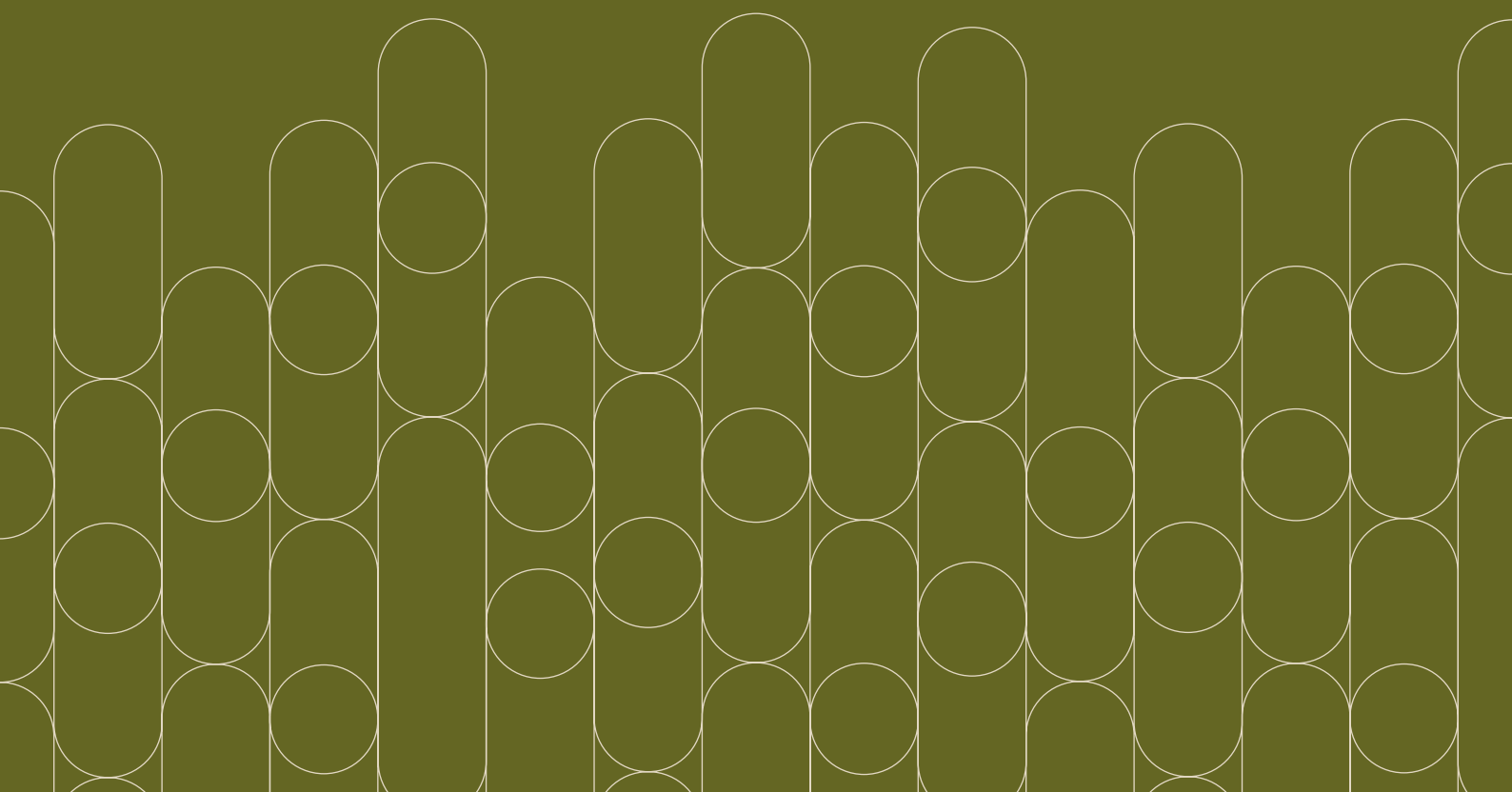
*Selection of Artisan Ice Creams*

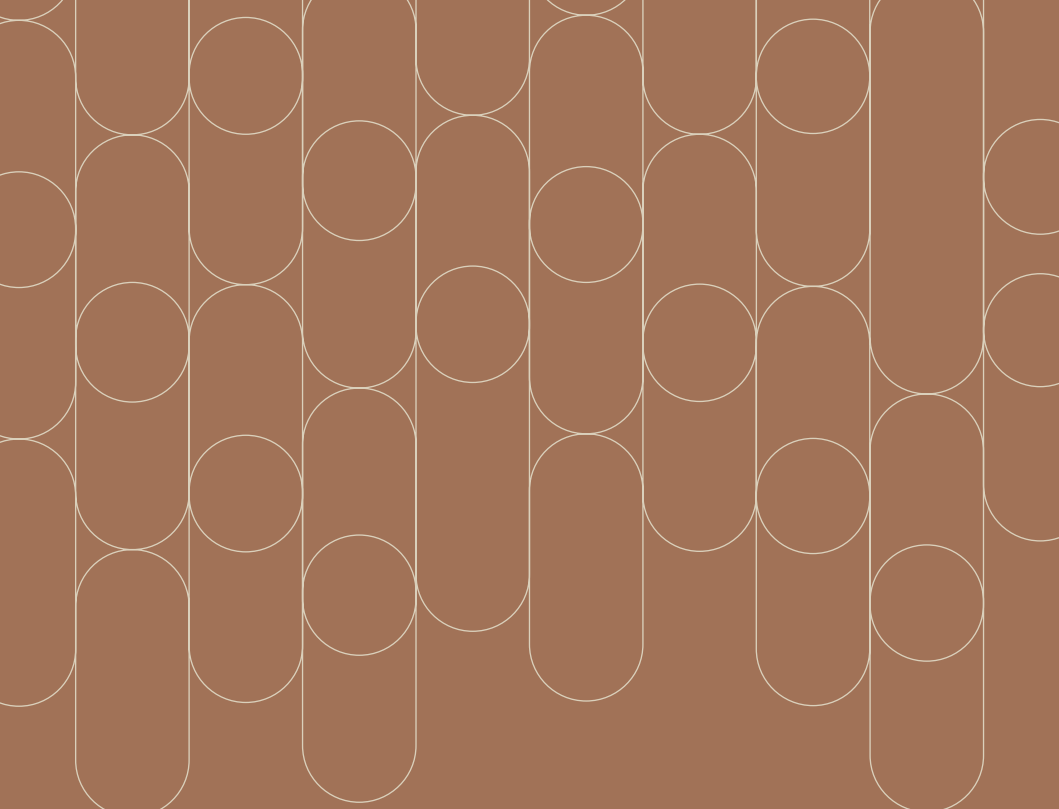
Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor / Em caso de alergia ou intolerância alimentar, por favor informe a nossa equipa antes de efetuar o pedido / A informação detalhada sobre alérgenos encontra-se disponível para consulta junto da nossa equipa  
All prices include VAT at the current legal rate / In case of any food allergy or intolerance, please inform our team before placing your order / Detailed allergen information is available upon request from our team



THE  
**PEARL TROIA**

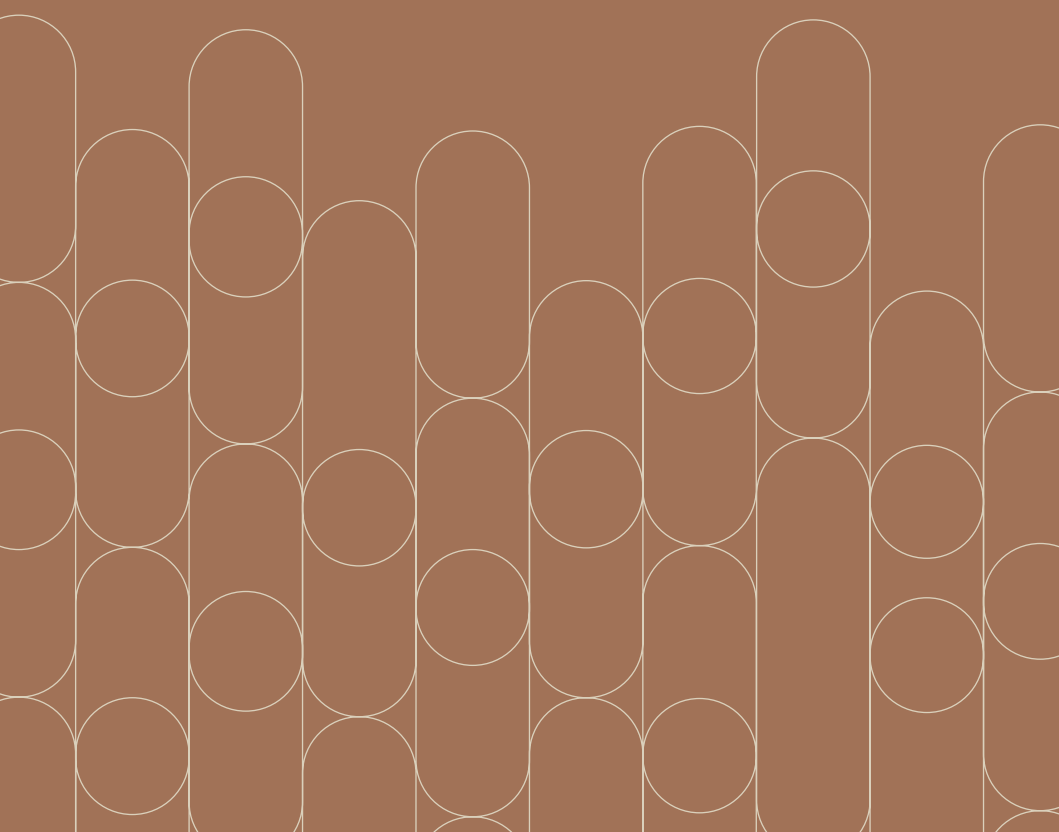
ACTIVE LIVING, GOLF & SPA





# SALICÓRNIA

RESTAURANT & TERRACE



## VINHOS TINTOS · RED WINE

**D. Ermelinda · 18€ · 16.5€**

Península de Setúbal · Castelhão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

**Autocarro 27 · 27€**

Península de Setúbal · Aragonês, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

**Vicentino Gama Poente · 32€**

Península de Setúbal · Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Semillon, Viosinho

**Esporão · 53.5€**

Alentejo · Alicante Bouschet, Aragonéz, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

**Pasimados · 45€**

Península de Setúbal · Touriga Nacional, Syrah, Malbec

**Trinca Bolotas · 25€**

Alentejo · Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonéz

**Papa Figos · 28€**

Alentejo · Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional

**Dona Maria · 51€**

Alentejo · Aragonéz, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah

## VINHOS BRANCOS · WHITE WINE

**D. Ermelinda · 18€ · 16.5€**

Península de Setúbal · Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz, Chardonnay

**Planalto · 25€**

Douro · Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Códrega, Arinto, Moscatel

**Catarina · 28€**

Península de Setúbal · Arinto, Chardonnay · Fernão Pires / Maria Gomes

**Herdade dos Grous · 35€**

Alentejo · Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

**Quinta de Camarate Seco · 35.5€**

Península de Setúbal · Loureiro, Alvarinho

**Autocarro 38 · 27€**

Península de Setúbal · Arinto, Galego Dourado

## VINHOS VERDES · GREEN WINE

**Muralhas de Monção · 25€ · 16.5€**

Vinhos Verdes · Alvarinho, Trajadura

**Azevedo Colheita · 23€**

Vinhos Verdes · Alvarinho, Loureiro

**Aveleda · 21€**

Vinhos Verdes · Loureiro, Arinto, Trajadura, Fernão Pires

**Alvarinho Deu La Deu · 32€**

Vinhos Verdes · Loureiro

## VINHOS ROSÉ · *ROSÉ WINE*

Serras de Azeitão · 18€ · 16.5€

Península de Setúbal · Syrah

## ESPUMANTES · *SPARKLING WINE*

Charles du Lac · 24€ · 19€

Bélgica · *Belgium*

Murganheira · 52€

Portugal · *Portuguese*

Moët & Chandon Nectar Impérial · 150€

França · *French*

## VINHOS FORTIFICADOS · *FORTIFIED WINES*

### MOSCATEL · *MUSCATEL*

Moscatel · 8€

Moscatel Alambre 20 Anos · 20 Years · 12€

Moscatel Roxo · 10€

### PORTO · *PORT WINE*

Tawny · 6€

L.B.V. · 8€

Ruby · 7€

Branco · *White* · 6€

## LICORES · *LIQUEURS*

### PORTUGUESES · *PORTUGUESE*

Amarguinha · 8€

Licor Beirão · 8€

### ESTRANGEIROS · *FOREIGN*

Amaretto Di Saronno · 8€

Baileys Irish Cream · 8€

Drambuie · 8€

Frangelico · 8€

Cointreau · 8€

Tia Maria · 8€

Malibu · 8€

## CERVEJAS • BEERS

Imperial • *Draught Beer* • 33cl 3.5€ • 50cl 6.5€

Cerveja • *Beer* (Garrafa • *Bottle*) 33cl • 4€  
Stout/Sem álcool • *Stout/Alcohol-free*

Sidra • *Cider* • 4€

## COCKTAILS

### INSPIRAÇÕES • INSPIRATIONS

Salicórnia Sour of the Sea • 12€

Tequila, salicórnia, clara de ovo • *Tequila, samphire, egg white*

Aqui mora o Bocage • 12€

Gin moscatel, laranja • *Moscatel gin, orange*

Troia Bitter • 12€

Rum, ginger beer, vermute, grand marnier, pó de laranja & manjeriço  
*Rum, ginger beer, vermouth, Grand Marnier, orange & basil powder*

Bolota cremosa do Alentejo • 12€

Macieira, creme de bolotas, natas • *Brandy, acorn liqueur, cream*

Sweet Whiskey Sour • 12€

Whiskey, mel, limão, gengibre • *Whiskey, honey, lemon, ginger*

### CLÁSSICOS • CLASSICS

Negroni • 12€

Whiskey rye, campari • *Rye whiskey, Campari*

Dry Martini • 12€

Gin, Martini dry • *Gin, dry Martini*

Expresso Martini • 12€

Vodka, creme de café, café • *Vodka, coffee cream, coffee*

Porto Tónico • 11€

Porto seco, gengibre, limão, água tônica • *Dry Port, ginger, lemon, tonic water*

Aperol Spritz • 11€

Aperol, espumante bruto, água com gás  
*Aperol, brut sparkling wine, sparkling water*

Mojito • 12€

Caipirinha • 12€

## TÓNICOS · TONICS

### PORTUGUESES · PORTUGUESE

#### Gin Black Pig · 15€

Alentejo · Gin, licor de bolotas · *Gin, acorn liqueur*

#### Gin Sharish · 13€

Alentejo · Gin, canela · *Gin, cinnamon*

#### Gin Sul · 14€

Costa Vicentina · Gin, limão desidratado & alecrim

*Gin, dehydrated lemon & rosemary*

### ESTRANGEIROS · FOREIGN

#### Gin Hendricks · 15€

Gin, pepino · *Gin, cucumber*

#### Gin Gordons · 14€

Gin, hibiscos · *Gin, hibiscus*

#### Gin Mare · 14€

Gin, manjeriço & laranja desidratada · *Gin, basil & dried orange*

#### Gin Bombay · 14€

Gin, lima desidratada & coentros · *Gin, dehydrated lime & coriander*

## MOCKTAILS

#### Limonada de alecrim · *Rosemary lemonade* · 8€

#### Limonada de frutos vermelhos · *Red berries lemonade* · 8€

#### Mojito manjeriço · *Basil mojito* · 10€

#### Shirley Temple · 10€

Ginger ale, grenadine · *Ginger ale, grenadine*

#### San Francisco · 10€

Sumo de frutas, grenadine · *Fruit juice, grenadine*

## ESPIRITUOSAS · *SPIRITS* · 7CL

### WHISKIES VELHOS · *OLD BLENDED SCOTCH WHISKIES*

J. Walker Black Label 12 anos · 12 years · 11€

Ballantine's 12 anos · 12 years · 11€

J&B 15 anos · 15 years · 12.5€

James Martin's 20 anos · 20 years · 85€

### WHISKIES NOVOS · *BLENDED SCOTCH WHISKIES*

J&B · 8.5€

Cutty Sark · 8.5€

Ballantine's · 8.5€

J. Walker Red Label · 8.5€

Famous Grouse · 8.5€

### WHISKIES DE MALTE · *SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES*

Cardhu 12 anos · 12 years · 13€

### WHISKIES AMERICANOS/CANADIANOS · *BOURBON AND RYE*

Jack Daniel's · 10€

Canadian Club · 10€

### WHISKIES IRLANDESES · *IRISH WHISKIES*

Jameson · 9€

Bushmills · 9€

### AGUARDENTES VELHAS · *PORTUGUESE OLD BRANDIES*

Fim de Século · 9.5€

C.R.F. Reserva · 9.5€

Aliança XO 20 anos · 20 years · 12€

Adega Velha · 20€

Ferreirinha · 10€

Chancella · 10€

Adega de Borba · 7€

### AGUARDENTES VÍNICAS · *BRANDY*

XO Adega Cooperativa da Lourinhã · 12€

Macieira · 7€

## COGNACS

Courvoisier · 10€

Martell V.S. · 14€

## RUM

Havana Club 7 anos · 7 years · 10€

Captain Morgan · 8€

## VODKA

Smirnoff · 9€

Wyborowa · 10€

## ÁGUAS, SUMOS E CAFETERIA WATER, JUICES & COFFEE

### ÁGUAS · WATER

Água sem gás · *Still water* · 37cl 2.2€ · 75cl 4€

Água com gás · *Sparkling water* · 25cl 2.5€ · 75cl 4€

Água tônica · *Tonic water* · 3€

### SUMOS NATURAIS · NATURAL FRUIT JUICES

Sumo de laranja · *Orange juice* · 6€

Sumo de abacaxi com hortelã · *Pineapple & mint juice* · 6.5€

Sumo de maçã, lima e morango · 6.5€

*Apple, lime and strawberry juice*

### REFRIGERANTES · SOFT DRINKS

Coca-Cola 33cl · Coca-Cola Zero 33cl · Fanta 33cl

Nestea 33cl · Sprite 33cl · Ginger Ale 25cl · 3.5€

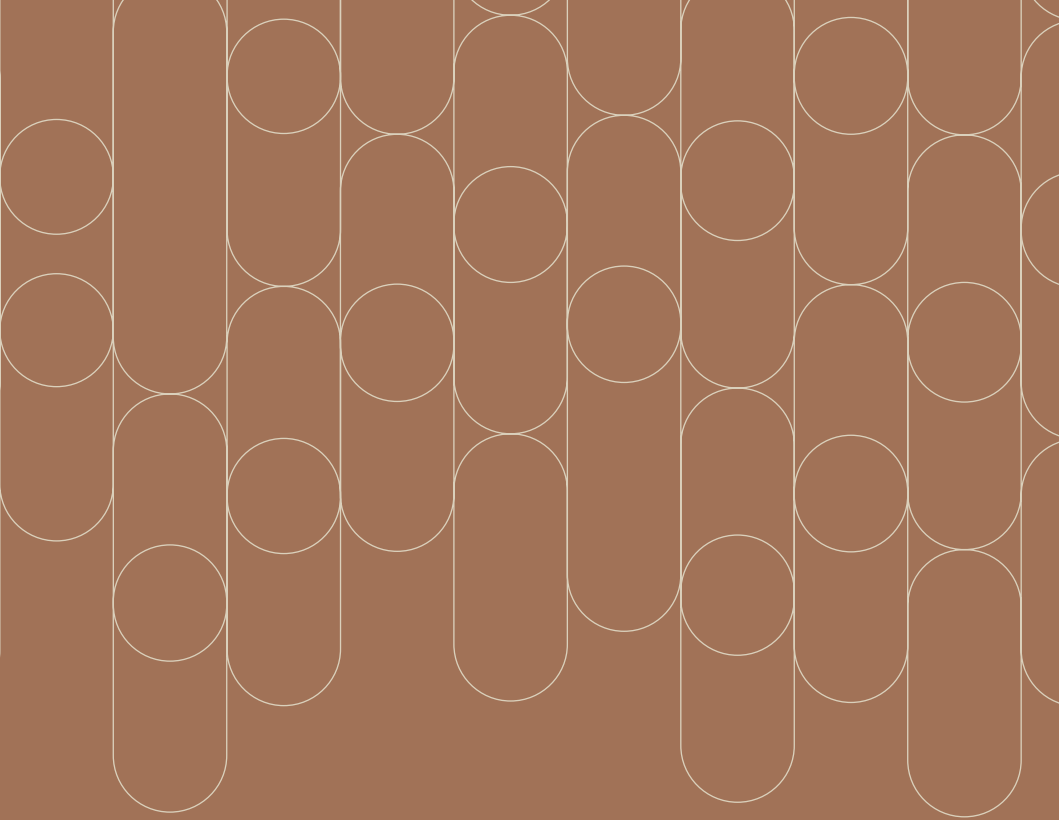
### CAFETERIA · COFFEE

Café · *Espresso* · 2.5€

Descafeinado · *Decaffeinated coffee* · 2.5€

Cappuccino · 3.5€

Chá · *Tea* · 3€



THE  
**PEARL TROIA**

ACTIVE LIVING, GOLF & SPA

