

SAILORS WEEK

20€

SEGUNDA-FEIRA • MONDAY

Caril de peixe
Arroz branco

Fish curry
White rice
🌱🐟🍴🍴🍴

TERÇA-FEIRA • TUESDAY

Cachaço de porco,
molho pica-pau
Batatas fritas, salada verde

Pork Neck with "Pica Pau"
sauce
French fries, green salad
🌱🍴

QUARTA-FEIRA • WEDNESDAY

Peito de frango piri-piri
Salada de pepino com iogurte
e menta

Piri-piri chicken breast
Cucumber salad with yogurt
and mint
🌱🍴

QUINTA-FEIRA • THURSDAY

Arroz de peixe à Algarvia
Algarve style fish rice

🌱🐟🍴🍴

SEXTA-FEIRA • FRIDAY

Bacalhau à Brás
Salada verde

Codfish "à Brás"
Green salad
🌱🍴🍴

SÁBADO • SATURDAY

Linguini de camarão
Shrimp linguini

🌱🍴

DOMINGO • SUNDAY

Arroz de polvo
Shrimp linguini

🌱🍴🍴🍴

Temos um compromisso com a sustentabilidade – procuramos que os nossos pratos sejam feitos com ingredientes frescos, sazonais e de origem local, cultivados de forma responsável e respeitando os ciclos naturais, para oferecer uma experiência autêntica e de qualidade.

Todos os preços em euros (€). IVA incluído às taxas legais. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Temos livro de reclamações.

We are committed to sustainability – we strive to craft our dishes with fresh, seasonal, and locally sourced ingredients, grown responsibly and in harmony with nature's cycles, to offer an authentic and high-quality experience.

All prices in euros (€). VAT included at legal rates. No dish, food product, or beverage, including the couvert, may be charged if it has not been requested by the customer or if it has been left unused by them. We have a complaint book.

COSTAL BITES

Snacks e tapas frescas para partilhar e saborear junto ao mar.
Fresh snacks and tapas to share and enjoy by the sea.

Couvert    4.50€/pp
Biqueirão "avinagrado" com pickles, manteiga de ervas, azeitonas marinadas,
pão rústico
Marinated "vinagrette" anchovies with pickled vegetables, herb butter, marinated
olives, rustic bread

Sopa da Costa       14.00€
Sopa tradicional algarvia
Algarvian Coastal soup
Authentic Algarve coastal soup, inspired by local tradition

Camarão cozido com limão e salicórnia  18.00€
Gamba cozida ao natural com limão e salicórnia
Boiled prawn with lemon and samphire
Naturally boiled prawn served with lemon and samphire

Amêijoas "à bulhão pato"     14.00€
Amêijoas da costa com coentros e limão
Clams "à bulhão pato"
Coastal clams with coriander and lemon

Camarão com molho de coco 20.00€
Camarão salteado com leite de coco chili
Shrimp bobó
Sautéed shrimp with coconut milk and chili

Choco frito com maionese de ervas      16.00€
Choco frito com massa crocante, chipotle, maionese de ervas e limão grelhado
Fried cuttlefish with herb mayonnaise
Crispy-battered fried cuttlefish with chipotle, herb mayonnaise, and grilled lemon

ALL DAY FAVOURITES

Clássicos de praia reinventados: saladas, sanduíches, snacks e burgers preparados com ingredientes frescos e de qualidade.

Reinvented beach classics: salads, sandwiches, snacks, and burgers prepared with fresh, high-quality ingredients.

Salada de frango, vinagrete de mel e caju     16.00€

Frango grelhado, caju, quinoa, pico de gallo e vinagrete

Chicken, cashew and honey vinagrete

Grilled chicken, cashews, quinoa, pico de gallo, and vinagrete

Salada de camarão, molho de manga e caju     16.00€

Camarão, molho de manga, ananás grelhado e chili

Prawn, mango sauce and cashew

Praw, mango sauce, grilled pineapple and chili

Carpaccio de tomate e burrata     15.00€

Tomate, burrata, crocante de cebola e balsâmico, molho pesto

Tomato carpaccio de tomate & burrata

Tomato, burrata, onion crisp and balsamic, pesto sauce

Brioche de sapateira e gamba     18.00€

Brioche gamba com limão, sambal e cebola crocante

Crab and shrimp brioche

Shrimp brioche with lemon, sambal, and crispy onion

Tacos de salmão    17.00€

Tacos de salmão com guacamole lima pico de gallo

Salmon tacos

Salmon tacos with lime guacamole and pico de gallo

Prego de novilho  18.00€

Baguette rústica, batatas fritas

Beef "Prego"

Rustic baguette, French fries

Hambúrguer Búzios   18.00€

Pão brioche, hambúrguer maturado 180gr com cebola caramelizada, queijo, ovo estrelado

Buzios Burger

Brioche bun, 180g aged beef burger with caramelised onion, cheese, and fried egg

Hambúrguer de Camarão     20.00€

Pão brioche, hambúrguer camarão BBQ 150gr, ananás grelhado, alface, tomate

Shrimp burger

Brioche bun, 150g BBQ shrimp patty, grilled pineapple, lettuce, tomato

SEA SIGNATURES

Peixe e mariscos preparados com inspiração mediterrânea.
Fish and seafood prepared with Mediterranean inspiration.

Arroz de peixe e limão 🐟🍋🍷 26.⁰⁰€
Arroz de garoupa e limão
Fish and lemon rice
Grouper rice with lemon

Linguini de berbigão 🌾🐚🍷🍋 16.⁰⁰€
Linguini de berbigão com coentros e limão
Linguini with cockles
Linguini with cockles, coriander, and lemon

Bacalhau "à brás" 🌾🐟🍷🍋 22.⁰⁰€
Lombo de bacalhau, cebola, azeitonas, salsa
Codfish "à Brás"
Cod loin, onion, olives, parsley

DISPONÍVEL APENAS AOS JANTARES
AVAILABLE ONLY AT DINNER

Moqueca de Peixe 🌾🐟🍷 19.⁰⁰€
Arroz de limão e coentros
Fish Moqueca
Lemon and coriander rice

DA LOTA FROM THE MARKET

Espreite a nossa vitrine e descubra a melhor seleção de peixe e marisco fresco do mercado.

Escolha o seu favorito e deixe-nos prepará-lo para si.

Preço ao quilo – conforme o mercado.

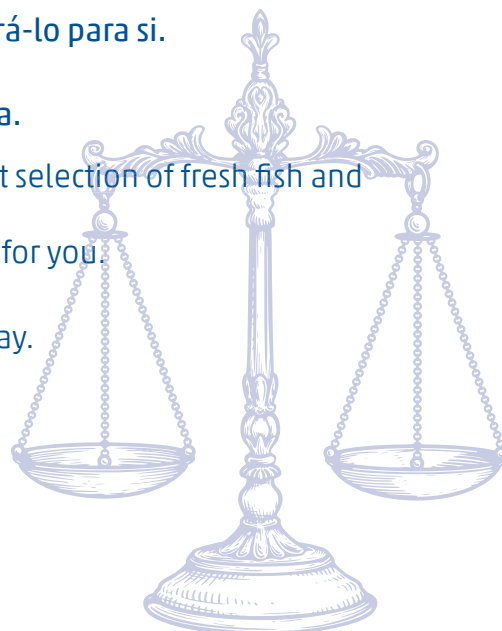
Disponibilidade sujeita ao pescado do dia.

Browse our display and discover the finest selection of fresh fish and seafood from the market.

Choose your favorite and let us prepare it for you.

Price per kilo – subject to market rates.

Availability depends on the catch of the day.



LAND LUXE

Cortes seleccionados de carne e pratos vegetarianos.
Selected cuts of meat and vegetarian dishes.

Caril de legumes    18.00€
Caril de fruta tropical, legumes grelhados, pão de água
Vegetable curry
Tropical fruit curry with grilled vegetables and water bread

À Brás de cogumelos    16.00€
Cogumelos, cebola, azeitonas, salsa
Mushrooms "à Brás"
Mushrooms, onion, olives, parsley

DISPONÍVEL APENAS AOS JANTARES
AVAILABLE ONLY AT DINNER

Entrecosto Tex Mex   24.00€
Entrecosto grelhado com BBQ de ananás, batata frita
Tex-Mex pork ribs
Grilled pork ribs with pineapple BBQ sauce, french fries

Bife da alcatra    29.00€
Bife da alcatra, batata frita, molho chimichurri
Sirloin steak
Sirloin steak, French fries, chimichurri sauce

Peito de frango piri-piri    20.00€
Salada de pepino, iogurte e lima
Piri-piri chicken breast
Cucumber salad, yogurt, and lime

SIGNATURE SHARING GRILLS

Cortes de carne, peixe fresco e marisco combinados – para partilhar.

Disponível apenas aos jantares. A partir das 18h00.

A combination of meat cuts, fresh fish, and seafood – perfect for sharing.

Available only at dinner. After 6pm.

Mar & Terra     50.00€

Vazia vitela rosa com camarão tigre, legumes grelhados e arroz

Sirloin steak with tiger prawn, grilled vegetables, and rice

Fogo do Alentejo    45.00€

Cachaço de porco, peito de frango, entrecosto, salada, batata frita

Pork neck, chicken breast, pork ribs, salad, french fries

Marinheiro Grill     60.00€

Robalo grelhado, ameijoas, camarão tigre, salada montanheira, batata a murro

Grilled sea bass, clams, tiger prawn, Montanheira salad, smashed potatoes

SIDES PICKS

Seleção de acompanhamentos indispensáveis.
A selection of essential side dishes.

Batata frita    4.50€
French fries

Batata doce frita    4.50€
Sweet potato fries

Arroz de limão e coentros 4.50€
Lemon and coriander rice

Batata nova salteada com alecrim e alho 4.50€
Sautéed new potatoes with rosemary and garlic

Legumes grelhados   4.50€
Grilled vegetables

Salada "Montanheira"  4.50€
"Montanheira" salad

Temos um compromisso com a sustentabilidade – procuramos que os nossos pratos sejam feitos com ingredientes frescos, sazonais e de origem local, cultivados de forma responsável e respeitando os ciclos naturais, para oferecer uma experiência autêntica e de qualidade.
Todos os preços em euros (€). IVA incluído às taxas legais. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Temos livro de reclamações.

We are committed to sustainability – we strive to craft our dishes with fresh, seasonal, and locally sourced ingredients, grown responsibly and in harmony with nature's cycles, to offer an authentic and high-quality experience.
All prices in euros (€). VAT included at legal rates. No dish, food product, or beverage, including the covert, may be charged if it has not been requested by the customer or if it has been left unused by them.
We have a complaint book.

 Glúten Gluten	 Aipo Celery	 Crustáceos Crustaceans	 Peixe Fish	 Ovos Eggs	 Amendoim Peanuts	 Leite Milk
 Frutos de casca rija Nuts	 Mostarda Mustard	 Sésamo Sesame	 Moluscos Molluscs	 Dióxido de enchofre e sulfitos Sulphites		