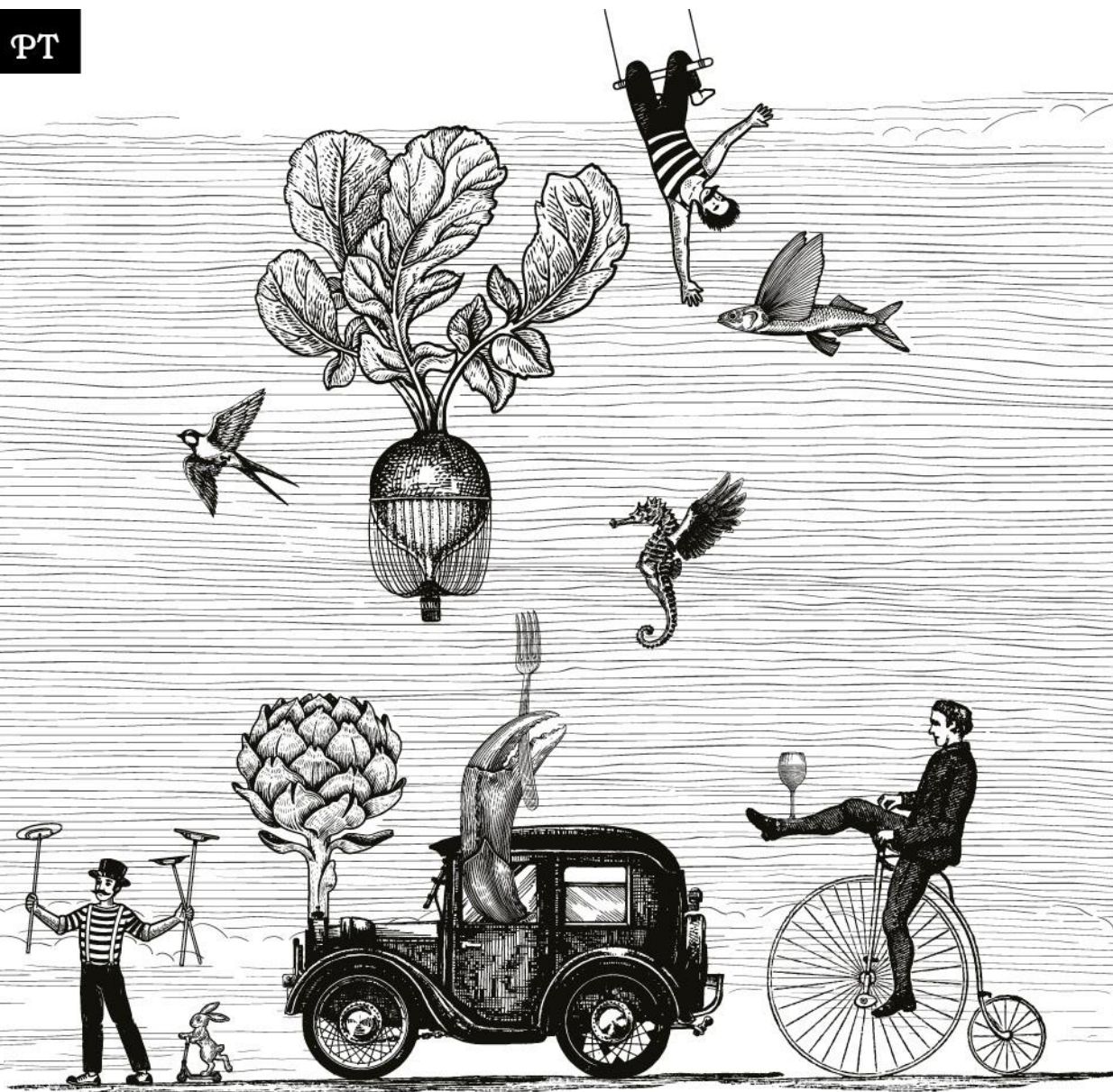


PT



— ✕ —
À TERRA

PRAIA VERDE

MENU

19h00-22h00

À TERRA – Jantares com Alma de Comunidade

À noite, acendemos o forno e deixamos o fogo transformar os ingredientes em histórias vivas. Cada prato do Chef David Domingues liga-se ao Latitude: às pessoas que cultivam, pescam e criam, às tradições que herdámos e ao futuro que queremos deixar.

A mesa ganha outra dimensão com a nossa seleção de vinhos — maioritariamente portugueses, de pequenos produtores e vinhas que respeitam a terra. Para quem prefere, criámos também opções sem álcool que são verdadeiras experiências: infusões, fermentados e sumos que contam as mesmas histórias de origem e sazonalidade.

O jantar no À TERRA não é apenas comer: é partilhar a mesa, brindar às pessoas que tornam tudo possível, ouvir histórias e criar memórias que ficam. É comunidade, servida à mesa.

Explore a região e conheça
as nossas experiências
Explore the region and
discover our experiences



Latitude
Permita-se descobrir.
Allow yourself to discover.



COUVERT ¹

Seleção de pães, azeitonas, e 'o que houver' 4

Tiborna algarvia 4

PARA ENTRETER

Croquetes do cozido (2 un) 7.5

Rissóis de camarão e coentros(2 un) 7.5

Snack do dia (2 un) 7.5

Ostras da Ria & condimentos (5 pc) 23

Seleção de enchidos 24

SOPAS

Sopa de peixe do mercado   12.5

ENTRADAS

Burrata, 
Textura de tomate, confit de cebola roxa e frutos secos 18

Vieira salteada  22
Tarte de alho francês assado, puré de couve-flor, amendoins torrados e molho ravigote

Abóbora assada³  12
Gomos de laranja, pera bêbada, queijo crocante, canónicos e flores do jardim

Ceviche de peixe do mercado e gamba da costa   16
Cebola roxa, chili, coentros, puré de cenoura e gengibre, azeite de amêndoas tostadas e gel de maracujá

Bife tártaro picado à faca   22
Picles caseiros, cebolas queimadas e tostas

Carpaccio de polvo  16
Aioli negro, relish de tomate, puré de batata-doce e rebentos

Ovos rotos de carabineiro   38
Molho americano e ovas de salmão fumado

“Tiradito” de atum marinado   18
Laranja do algarve, gengibre e amêndoas

Cavala braseada 16
Sopa de pepino, escabeche e funcho

PRINCIPAIS

O nosso arroz de polvo  	32
<i>Aioli e salada de ervas</i>	
Tradicional massada de peixe e camarão	28
Atum braseado  	24
<i>Salada de feijão verde e batata salteada, dashi de cogumelos</i>	
Lombo de Garoupa no forno  	28
<i>Molho de lulas e açorda negra com tomate assado</i>	
Tranche de robalo na chapa  	30
<i>Carolino de gamba da costa, espuma do Bulhão Pato, salada de algas e salicórnia, óleo de camarão e limão</i>	
Confit de bacalhau 	28
<i>Xerém de ameijoas, coentros e cebola queimada</i>	
Barriga de leitão 	26
<i>Couve grelhada, puré de abóbora e grão-de-bico estufado com morcela</i>	
Perna de cabrito assada 	36
<i>Arroz de forno, verdes salteados</i>	
Lombo de novilho na frigideira 	36
<i>Espinafre salteado e puré de couve-flor queimado</i>	

DA HORTA

Xerém de coentros 	18
<i>Legumes grelhados marinados com pesto e rebentos</i>	
Bife de couve-flor no forno 	22
<i>Estufado de lentilhas e iogurte</i>	
Beringela crocante 	22
<i>Tomatada picante, ovo estrelado e folhas crocantes</i>	
Curgete grelhada no Jospir 	18
<i>Salada de quinoa, agrião, espargos e cerejas</i>	

JOSPER GRILL

Acompanhamentos a parte

Camarão tigre 250gr ³ 	39
<i>Manteiga de manjerição, tomate e malagueta</i>	
Peixe da lota para a grelha	Preço sob consulta
Entrecôte maturado 350gr ³ 	42
<i>Manteiga noisette e flor de sal de Castro Marim</i>	
Hambúrguer À TERRA ^{3,2}	22
<i>Hambúrguer, queijo da ilha, pickle e jam de tomate e malagueta</i>	
Plumas de porco ibérico  	32
<i>Farofa brasileira, salsa verde e jus</i>	
Carré de borrego	38
<i>Cozinhado a baixa temperatura, alho confit e mostarda em grão</i>	
Entrecosto de comer à mão  	24
<i>BBQ caseiro, ervas e sementes de sésamo</i>	
Costeletão nacional 1.2kg  	65
<i>Alho assado e pimento padrón</i>	
Frango piripiri	24

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita steakhouse   	7
Batatas esmagadas com alecrim   	7
Wedges de batata-doce no forno   	7
A nossa salada de verdes   	7
Seleção de legumes do dia   	9
Arroz de tomate lá de casa   	10
Espinafres salteados com alho   	9

PIZZAS

Margarita 🍴	18
<i>Base de tomate, mozzarella, tomate cherry e manjeriço</i>	
Prosciutto & funghi	22
<i>Base de tomate, mozzarella, cogumelos e presunto de Parma DOC</i>	
Gula	22
<i>Base de tomate, mozzarella, cogumelos, toucinho fumado, cebola caramelizada e gema a BT</i>	
Horta 🍴	19
<i>Base branca, pesto, legumes salteados, espinafres e amêndoas</i>	
Pepperoni	20
<i>Base de tomate, mozzarella, pepperoni, azeite picante e malagueta</i>	
Enlatada	20
<i>Base de tomate, confit de pimentos e cebola, filete de sardinha, azeitona, tomate cherry e rúcula</i>	
À TERRA	22
<i>Base de tomate, queijo de vaca, tomate cherry, malagueta, alheira, ovo e agrião</i>	
MASH 🍴	19
<i>Base de creme de trufa, mozzarella, variação de cogumelos, rúcula e lascas de parmesão</i>	
Escabichada	24
<i>Base de tomate, barriga de atum em escabeche, manjeriço e cebola crocante</i>	

OPÇÕES KIDS

Creme de legumes		5
Filete de peixe do mercado com arroz de legumes	 	18
Kids Burguer	³	12
Pizza Margherita		14
Esparguete salteada com molho de tomate caseiro		10
Peito de frango grelhado com batata – doce e brócolos	 	18

SOBREMESAS

Citrinos	10
<i>Texturas de citrinos, toucinho do Ceu</i>	
Bolo Lava ^{3,2}	18
<i>Bolo chocolate 250g, caramelo salgado, gelado nata, amêndoa caramelizada</i>	
Folhado D. Rodrigo À TERRA	10
<i>Massa folhada, creme de ovo e fios, mousseline de canela e gelado de canela</i>	
Morango & maracujá	9
<i>Merengue, recheado com texturas de maracujá e morangos.</i>	
Queijos DOP	18
<i>Seleção de três queijos de ovelha e vaca, compota caseira e tostas</i>	
Café e Dom Rodrigo	6
Seleção de sorvetes e gelados	4
Fruta fatiada   	7

¹ - Opção vegan disponível



- Sem lactose



- Vegano

² - Opção sem glúten disponível



- Sem glúten



- Vegetariano

Os preços acima são em euros. IVA incluído.

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações, solicite a lista de ingredientes.

Livro de reclamações disponível

Proibição de venda de álcool a menores de 18 anos