

SOBREMESAS

DESSERT

A Laranjeira <i>The Orange Tree</i> <i>L'oranger</i>	4,5€
O Chocolate e o Morango <i>The Chocolate and the Strawberry</i> <i>Le chocolat et la fraise</i>	4,5€
O Côco e a Lima <i>Coconut and Lime</i> <i>Noix de coco et citron</i>	4,5€
Crumble de Maçã <i>Apple Crumble</i> <i>Crumble aux pommes</i>	4,5€
Taça de Gelado (2 Bolas) <i>Ice cream cup (2 flavors)</i> <i>Coupe de crème glacée (2 saveurs)</i>	4,5€
Fruta da Época <i>Seasonal fruit</i> <i>Fruits de saison</i>	4,5€

Alguns produtos podem conter alergénios ou substâncias suscetíveis de provocar intolerâncias alimentares, para mais informações solicite junto dos colaboradores.
Some products may contain allergens or substances that are susceptible to food intolerance, for more information ask the staff.
Certains produits peuvent contenir des allergènes ou des substances pouvant causer une intolérance alimentaire Pour plus d'informations, demandez au personnel.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (D.L. n.º10/2015 art. 135.º de 16 de janeiro)
No plate, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or by this unused. (D.L.n.º10/2015 art. 135.º de 16 de January)
Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou par c'est inutilisable. (D.L. n.º10/2015 art. 135 de 16 Janvier)

www.restaurantemariapia.pt



CHEGADA À PRAIA

ARRIVING AT THE BEACH
ARRIVÉE À LA PLAGE

Couvert

Pão; Azeite com Coentros e Alho; Coral de Manteigas 2,5€/pax

Bread; Olive oil with garlic & coriander; Rainbow selection of home made butters

Pain; huile d'olive avec de la coriandre et ail, et éventail de beurres

SENTIR A ÁGUA

SWIMMING IN THE SEA

SENTIR L'EAU

Creme de legumes 3€

Vegetable creamy soup

Velouté de légumes

Sopa de tomate, ovo batido e croutons de queijo de cabra 3€

Tomato soup with egg and goat cheese 'croutons'

Soupe de tomate a l'oeuf et croûtons au fromage de chèvre

PRIMEIRO MERGULHO

DIVING IN

PREMIER PLONGEON

Ostras ao natural 2,5€/un.

Oysters au naturel

Huitres au naturel

Peeixinhos da horta 4€

"Peixinhos da horta" (Batter fried green beans)

"Peixinhos da horta" (tempura de haricots verts)

Pataniscas de bacalhau 6€

Codfish fritters

"Pataniscas" de morue (petites galettes de morue)

Salada de abacate com quinoa 8€

Avocado and quinoa salad

Salade d'avocat et quinoa

Salada de polvo 10€

Octopus salad

Salade de poulpe

Salada de atum marinado em soja e sésamo 14€

Marinated tuna in soya and sesame salad

Salade de thon mariné au soja et sésame

Mexilhões com molho de espumante bruto 9€

Mussels with sparkling wine sauce

Moules avec sauce au vin mousseux brut

Mexilhões com molho de tomatada 9€

Mussels with tomato sauce

Moules avec sauce de tomate

Tempura de camarão, mexilhão e lula 9€

Shrimp, mussels and squid tempura

Tempura de crevette, moule et calamar

Ceviche de robalo 10€

Sea bass ceviche

Ceviche de loup de mer

Tártaro de Atum com sésamo e gengibre 12€

Tuna tartar with sesame and ginger

Tartare de thon au sésame, gingembre et soja

Brás de algas com vieira chapeada 12€

Seaweed "Brás" with seared scallop

"Brás" d'algues avec coquille St Jacques sauté à l'huile d'olive parfumée à la citronnelle

Travessa de amêijoa com limão e coentros 14€

Clams platter with lemon & coriander

Plat de palourdes au citron et coriandre

Camarão com gengibre e lima 17€

Shrimp with ginger and lime

Crevettes au gingembre et citron vert

SENTIR O AREAL

WALKING ON THE SAND

SENTIR LE SABLE

Risoto de Cogumelos 10€

Mushrooms risotto

Risotto aux champignons

Risoto de Camarão 12€

Prawns risotto

Risotto de crevettes

SABOREAR O MAR

SPLASHING IN THE WAVES

DEGUSTER LA MER

Açorda de marisco 9€

Seafood "açorda" (bread, herbs and garlic pureé)

Soupe de pain aux fruits de mer

Açorda de tomate com choco frito 15€

Tomato "açorda" with fried cuttlefish

Soupe de pain à la tomate avec de la seiche frite

Arroz de polvo 12€

Octopus rice

Riz au poulpe

Arroz de peixe e marisco 14€

Seafood and fish traditional rice

Riz au poisson et fruit de mer

Caldeirada de peixes do mercado 14€

Markets daily fish stew

"Caldeirada" de poissons du marché

Bacalhau com crosta de azeitona 14€

Codfish with olive crust

Morue en croute d'olives

Filetes de peixe-espada fritos com arroz de tomate 14€

Deep fried Scabbard with tomato rice

Filets de sabre noir frit avec du riz à la tomate

Caril de camarão (ligeiramente picante) 14€

Prawns curry (slightly spicy)

Curry de crevettes (légèrement piquant)

Atum braseado com creme de aipo e cenouras 17€

Seared Tuna with celery cream and assorted carrots

Huitres au naturel

Robalo à Bulhão Pato 18€

Sea bass with clams, lemon & coriander

Loup de mer avec palourdes, citron et coriandre

Massada de tamboril 15€

Monkfish pasta

"Massada" de lotte (soupe à base de pattes avec de la lotte)

Tamboril com molho de camarão e côco e quinoa 19€

Monkfish with prawns and coconut sauce served with Quinoa

Lotte à la sauce aux crevettes, noix de coco servi avec quinoa

Gambas com linguini negro (ligeiramente picante) 19€

Prawns with squid ink pasta (slightly spicy)

Gambas bouillantes et linguini à l'encre de seiche

Prato de marisco (2 pessoas) 45€

(Camarão, ostras, mexilhão e amêijoas)

Sea food platter (2 persons) (Prawns, oysters, mussels & clams)

Plat de fruit de mer (pour 2 personnes) (Crevettes, huitres, moules et palourdes)

Lagosta cozida com maionese e ovas de lumpo 70 €

(Prato frio para 2 pessoas)

Poached Lobster with mayonnaise & Lumpo fish caviar (Cold dish for 2 persons)

Langouste à la mayonnaise et oeufs de lump (plat froid pour 2 personnes)

Lagosta Thermidor (prato quente para 2 pessoas) 70€

Thermidor lobster (hot dish for 2 persons)

Langouste Thermidor (plat chaud pour 2 personnes)

SABOREAR O SOL

BASKING IN THE SUN

SE RÉCHAUFFER AU SOLEIL

Carne de porco com ameijoas 10€

Pork meat with clams

Porc aux palourdes

Preguinhos da vazia em pão de azeitonas, com maionese de alho 12€

Sirloin steake in olive bread rol

Pain d'olive avec filet de boeuf et mayonnaise à l'ail

Bife à Portuguesa 15€

Steak (Portuguese way)

Filet de boeuf à la mode Portugaise

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

Massa negra, arroz de coentros, arroz de tomate, 3€

batatas fritas, legumes salteados, salada mista

Black pasta, coriander rice, tomato rice, fries, Sautéed vegetables, mixed salad

Pâtes noires, riz à la coriandre, riz à la tomate, pommes de terre frites, légumes sautés,

salade mixte

IVA incluído à taxa legal em vigor.

VAT included.

IVA inclu à la taxe en vigueur.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

In this establishment there is a complaints book.

Il existe un livre de réclamation dans cet établissement.