



entradas starters

Sopa de tomate com croûtons de broa de milho e ovo a baixa temperatura

Tomato soup with corn bread croûtons and low temperature egg

ou | or

Carpaccio de polvo com frutos do mar e areia de azeitona

Octopus Carpaccio with seafood and olive sands

ou | or

Salada de funcho com cogumelos

Fennel salad with mushrooms

prato principal main course

Atum braseado com puré de feijão carito, tártaro de tomate e redução de vinagre balsâmico

Braised tuna with black-eyed peas puree, tomato tartar and balsamic vinegar reduction

ou | or

Barriga de leitão com laranja do Algarve, duo de batata-doce e legumes

Suckling pig belly with Algarve orange, sweet potato duo and vegetables

ou | or

Puré de cenoura assada com courgettes recheados de legumes e queijo mozzarella

Roasted carrot puree with courgettes stuffed with vegetables and mozzarella cheese

sobremesa dessert

Pudim de mel e azeite com aromas do bosque

Honey and olive oil pudding with forest flavours

ou | or

Requeijão com compota de abóbora e amêndoa

Cottage cheese with pumpkin jam and almond

À RAÍZ
DO SABOR



Reservations & info

info@montesantoalgarve.com | +351 282 321 000

ALGARVECHEFSWEEK.COM | ALGARVECHEFSWEEK



patrocinador oficial:

StarSul, S.A.
Faro - Portimão - Évora
Concessionário autorizado
Mercedes-Benz



parceiro institucional:



apoios:

