

— the — **ONE**

◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇
WINE BOUTIQUE
RESTAURANT

couvert

Broa de milho, pão de centeio e limão confitado, pão regional e manteiga, flor-de-sal, azeite
Corn bread, rye and lemon bread, local bread, butter, fleur de sel, olive oil

para partilhar to share

Tábua de petiscos algarvios | Algarvian petiscos board

entradas starters

Carpaccio de vieiras do Atlântico com vinagrete de manga verde e pimentos

Atlantic scallops carpaccio with green mango vinaigrette and peppers

ou | or

Carabineiro braseado sobre brûlée de lagosta e espuma do mar

Braised scarlet shrimp on lobster brulee and ocean foam

prato principal main course

Barriga de atum de Santa Luzia grelhada sobre salada tépida de tomates, azeitona e pera abacate

Santa Luzia tuna belly grilled over tepid salad of tomatoes, olives and avocado

ou | or

Estaladiço de peito de frango do monte recheado com queijo e presunto de barrancos sobre bimis verdes grelhados

Crispy guinea fowl breast stuffed with cheese and barrancos ham, grilled bimi greens

sobremesa dessert

Petit gâteau de laranja algarvia e abóbora menina, sorbet de limão e nozes com calda de chocolate e medronho

Algarvian orange and pumpkin petit gâteau with lemon sorbet, walnuts, medronho and chocolate dressing

ou | or

Tarte cremosa de arroz doce e alfarroba com pera bêbada e redução de vinho tinto Marques dos Vales

Carrob and sweet rice tart with drunk pear and red wine reduction



Reservations & info

carvoeiro@tivolihotels.com | +351 282 351 100

ALGARVECHEFSWEEK.COM | [f](#) ALGARVECHEFSWEEK



patrocinador oficial:

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



parceiro institucional:



apoios:

