



Cozinha do Marco

RESTAURANTE

Menu Flor de laranjeira (segunda-feira, quarta-feira, sexta-feira e domingo)

Couvert

Pão	1.00€
Azeitonas, Degustação de azeite de Santa Catarina e acepipe da Chef (cenoura à algarvia, ou paté de beterraba, ou paté de alheira, ou paté de galinha)	3.00€

Sopas

Creme de legumes	2.80€
Sopa do dia	3.50€

Entradas

Salada de polvo com coentros e batata doce de Aljezur	7.00€
Estaladiço de queijo de cabra no forno com maçã e mel	6.50€
Camarão frito à algarvia com alho e laranja	9.00€

PRATO DO DIA (sugerido diariamente)

Peixe

Bacalhau ao vapor aromatizado com poejo sob puré de grão e grelos salteados	13.50€
Tranche de perca com crosta de figo e amêndoa, batata dourada e salteado de legumes	14.00€

Carne

Galinha cerejada com batata dourada	13.00€
Carré de borrego com migas de alho e mil folhas de legumes	17.00€

Menu criança

Tranche de Perca corada com arroz	6.50€
Esparguete a Bolonhesa	6.50€

Vegetariano

Pasta com legumes salteados	8.50€
Espetada de tofu com batata doce	10.00€

PEIXE DO DIA: à sexta, sábado e domingo

Especialidades*

(Reservar com 24h de antecedência)

Amêijoas à Bulhão pato (1 pessoa)	13.50€
Amêijoas da Ria Formosa na Cataplana (2 pessoas)	27.00€
Arroz de polvo à algarvia (1 pessoa)	15.00€
Massada de peixe à algarvia (2 pessoas)	22.00€
Açorda de galinha (2 pessoas)	26.00€
Cataplana de polvo com batata doce (2 pessoas)	28.00€
Açorda de bacalhau com gambas (2 pessoas)	30.00€
Cataplana de lombinho de porco com amêijoas e batata doce (2 pessoas)	32.00€
Cataplana de peixes à algarvia (2 pessoas)	38.00€

* tempo de confeção: até 30 minutos