

maat

café & kitchen

FINE FUSION DINING

Alergias e intolerâncias alimentares - se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se, junto da nossa equipa - Regulamento n° 1169/011.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado Artigo 135º, n° 3 do Decreto Lei 10/2015, 16 janeiro.

Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Food allergies and intolerances - if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team - Regulation No. 1169/011 No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or by the customer is unused Article 135, paragraph 3 of Decree Law 10/2015, 16 January. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

PARA PARTILHAR | TO SHARE

Couvert - Pão de alfarroba, pão de azeitona e grissinis. Acompanha azeite de oliva com flor de sal e manteiga	4,00€
Carob bread, olive bread and grissinis. Served with olive oil with fleur de sel and butter	
✓ Tábua de queijos da ilha, ovelha amanteigado e meia cura misto, acompanhados de doce de abóbora e figo, tostas, grissini e nozes	19,00€
A platter of Island cheeses, buttery sheep's milk and half-cured mixed cheeses, accompanied by pumpkin and fig jam, toast, grissini and walnuts.	
Ostras da Ria Formosa - Un.	3,70€
Oyster from Ria Formosa - unit.	
Camarão em panko com maionese de algas e lima	16,00€
Prawns in panko with seaweed and lime mayonnaise	
Ovos rotos, presunto de bovino, espargos e emulsão de chouriço fumado	14,50€
Spanish Eggs beef ham, asparagus and smoked chorizo emulsion	
✓ Burrata crocante recheada com pesto de manjeriço e tomate confitado	17,00€
Crispy burrata stuffed with basil pesto and tomato confit	
✓ Chamuças de beterraba com recheio de caju e essência de tomate	14,00€
Beetroot chamuça with cashew and feta filling and tomato essence	
Taco de mexilhão em alface cogolho, mexilhão frito, emulsão de harissa e pickle de cebola roxa	15,50€
Mussel taco in cogolho lettuce, harissa emulsion, fried mussels and red onion pickle	
Carpaccio de atum, texturas de tomate, alcaparra Nonpareille, emulsão cítrica, coral de algas e pickle de rabanete roxo	16,00€
Tuna carpaccio, tomato textures, Nonpareille caper, citrus emulsion, seaweed coral and purple radish pickle	




Alergias e intolerâncias alimentares - se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se, junto da nossa equipa - Regulamento n.º 1169/011.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado Artigo 135, n.º 3 do Decreto Lei 10/2015, 16 janeiro.



Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Food allergies and intolerances - if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team - Regulation No. 1169/011 No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or by the customer is unused Article 135, paragraph 3 of Decree Law 10/2015, 16 January. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

SOPAS | SOUPS




- | | |
|---|----------------------------|
| <p> Sopa de tomate, ovo a baixa temperatura e pesto da horta
Tomato soup, egg at low temperature and pesto</p> <p>Sopa do mar: peixe e bivalves do dia em seu caldo
Sea soup: Fish and shellfish of the day in its broth</p> | <p>7,00€</p> <p>12,00€</p> |
|---|----------------------------|

SALADAS | SALADS

- | | |
|--|---|
| <p> Beringela grelhada em pasta miso, húmus de feijão branco e vinagrete de noz pecan
Grilled eggplant in miso paste, white bean hummus and pecan vinaigrette</p> <p>Salada cítrica, tataki de atum, creme de abacate, emulsão de kimchi, e pickle japonês de rabanete e pepino
Citrus salad, tuna tataki, avocado cream, kimchi emulsion, and Japanese pickle of radish and cucumber</p> <p> Salada de legumes grelhados - Curgete verde, tomate cherry confitado, couve romanesco, cenoura, raiz de aipo, nozes caramelizadas, cherovia crocante e vinagrete de balsâmico envelhecido
Green zucchini, cherry tomato confit, romanesco kale, carrots, celery root, caramelized walnuts, crispy parsnip and aged balsamic vinaigrette</p> <p>Salada Maat - Peito de frango marinado em miso, abacate, tomate confitado, bacon fumado, croutons, parmesão e vinagrete de trufa
Maat salad - miso-marinated chicken breast, avocado, confit tomato, smoked bacon, croutons, parmesan and truffle vinaigrette</p> | <p>19,00€</p> <p>23,00€</p> <p>18,00€</p> <p>20,00€</p> |
|--|---|



RISOTTO & RAVIOLI

Risotto nero com camarão e lulas baby, trilogia de tomate com cremoso de bisque de marisco	23,00€
Risotto nero with shrimp and baby squid, tomato trilogy with creamy seafood bisque	
 Risotto de cogumelos com cremoso de trufa	22,00€
Mushroom risotto with truffle cream	
 Risotto de legumes grelhados, creme de beterraba e requeijão com pólen de abelha	20,00€
Grilled vegetable risotto, beetroot cream and cream cheese with bee pollen	
 Raviolone com guarnições de jardim, camomila, tequila e leite de amêndoa	23,00€
Ravioli stuffed with green leaves, ricotta and walnuts, ajo blanco sauce, chamomile and tequila and wild flowers	

DO MAR | FROM SEA

Vieiras curadas com kombu e shitaki com mexilhão defumado e molho de endro, texturas de ervilha e bimis	34,00€
Kombu and shitaki cured scallop with smoked mussels and dill sauce, pea textures	
Camarão tigre, arroz basmati salteado em alho e cebote	35,00€
Tiger prawns, garlic sautéed basmati rice	
Corvina grelhada com gnocchi banana pão, aromatizado de manteiga de limão e óleo dendê com farofa de castanha do Pará	25,00€
Grilled croaker with gnocchi banana bread, flavored with lemon butter and palm oil with Brazil nut farofa	
Bacalhau confitado, linguiça alentejana, cremoso de abacate e poejo com molho de tomate e lula	26,00€
Confit codfish, Alentejo sausage, creamy avocado with tomato and squid sauce	
Polvo assado da costa Algarvia, batata doce e tomatada rústica	29,00€
Roasted octopus from Algarve coast, sweet potatoes and rustic tomatoes	
Filete de pescada com arroz de berbigão e molho tártaro	24,00€
Hake fillet with cockle rice and tartar sauce	



DA TERRA | FROM LAND

Bife do lombo com molho à café, ovo estrelado e batata frita Sirloin steak with coffee sauce, fried egg and french fries	26,00€
Magret de pato em teriyaki fumada, pack choi na brasa e variedade de cogumelos Duck magret in smoked teriyaki, grilled pack choi and variety of mushrooms	26,00€
Rabo de boi estufado à antiga com risotto de pêra e lima Old-fashioned braised oxtail with pear and lime risotto	24,00€

NA GRELHA | GRILL

Entrecôte Txogitxu 250gr. com batata frita Entrecôte Txogitxu 250gr. with fries	27,00€
Picanha Argentina 250gr. com batata frita 250gr. Argentinian "Picanha" with fries	27,00€
Rib Eye 250g. com batata frita Rib Eye 250g. with fries	37,00€

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz basmati com amêndoa torrada e raspa de lima Basmati rice with toasted almonds and lime zest	5,50€
Batata frita Fries	5,00€
Esparregado de espinafres da horta Spinach from the garden	7,00€
Legumes na grelha com vinagrete de framboesa Grilled vegetables with raspberry vinaigrette	6,00€
Puré trufado Truffled puree	7,00€
Salada mista Mixed salad	4,00€

SOBREMESAS | DESSERTS

Panna cotta de baunilha e champanhe, texturas de morango, crocante de amêndoa com creme de nata e framboesas Vanilla and champagne pannacotta, strawberry textures, almond crunch with cream and raspberries	8,00€
Massa folhada de moscatel em brullée, pera confitada em moscatel, emulsão de queijo da serra e sorbet de manjeriçã Muscat, Serra da Estrela cheese and pear textures and basil sorbet	10,00€
Mousse de chocolate gelada recheada com cremoso de chocolate e abacate, crocante de merengue de frutos secos e espuma de frutos vermelhos Iced chocolate mousse filled with chocolate and avocado cream, nut meringue crunch and red fruit foam	9,00€
Chocolate a Quatro - 4 texturas e 4 intensidades Chocolat with 4 textures and 4 intensities	9,00€
Crème Brûlée de Baunilha Vanilla Crème Brûlée	8,00€
Fruta da época - abacaxi laminado Seasonal fruit - sliced pineapple	5,00€
Fruta da época - manga laminada Seasonal fruit - sliced mango	5,00€

MENU KIDS

Frango com molho de manteiga e arroz basmati

Chicken with butter sauce and basmati rice

ou / or

Mini lasanha de bolonhesa

Mini Lasagna Bolognese

ou / or

Mini hamburguer com batata frita

Mini burger with French fries

Bebidas incluídas: Água, Refrigerante ou Compal.

Included Beverages: Water, Soft Drink or Compal.

Preço por pessoa/Pax: 14,00€