

# 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 - Broa de milho e Pão Trigo Barbela, manteiga aromatizada e azeite Paço do Conde extra virgem**

Corn bread and barb wheat bread, flavored butter and olive oil Paço do Conde

### **Ostras da Ria Formosa - Un.**

Oyster from Ria Formosa - unit.

### **Carpaccio de carne, emulsão de trufa, cherovia crocante, beterraba frisada em sushi su e raspa de gema curada em parmesão**

Beef carpaccio, truffle emulsion, crispy parsnip, beetroot fried in sushi su and parmesan-cured yolk zest

### **Camarão em panko com maionese de algas e lima**

Prawns in panko with seaweed and lime mayonnaise

### **Ovos rotos trufados com presunto em duas texturas**

Spanish eggs flavored with truffle and ham in two textures Burrata crocante recheada com pesto de manjeriço e toma

### **✓ Burrata crocante recheada com pesto de manjeriço e tomate confitado**

Crispy burrata stuffed with basil pesto and tomato confit

### **Folha de arroz com alga nori crocante, tártaro de atum, sementes de sésamo e ovas de salmão**

Rice sheet with crispy nori seaweed, tuna tartare, sesame seeds and salmon roe

## SOPAS | SOUPS

### **✓ Sopa de tomate e mousse de requeijão**

Tomato soup and cream cheese mousse

### **Sopa do mar: peixe e bivalves do dia em seu caldo**

Sea soup: Fish and shellfish of the day in its broth

## SALADAS | SALADS

### **Folhas de espinafres, camarão escalfado em água do mar e especiarias, miso trufado com balsâmico branco e mandioca crocante**

Spinach leaves, shrimp poached in sea water and spices, truffled miso with white balsamic and crispy yucca

### **Salada cítrica, tataki de atum, creme de abacate e molho de alho**

Citrus salad, tuna tataki, avocado cream and garlic sauce

### **✓ Salada de legumes grelhados (curgete verde e amarela, cenoura roxa, pack choi, tomate cherry confitado, couve flor e salada vinagrete de framboesa)**

Grilled vegetable salad (green and yellow zucchini, purple carrot, pack choi, cherry tomato confit, cauliflower and raspberry vinaigrette salad)

## RISOTTO & RAVIOLI

### **Risotto nero com camarão e lulas baby, trilogia de tomate com cremoso de bisque de marisco**

Risotto nero with shrimp and baby squid, tomato trilogy with creamy seafood bisque

### **Risotto de cogumelos com cremoso de trufa**

Mushroom risotto with truffle cream

### **Risotto de legumes do dia (opção vegan sem manteiga e queijo)**

Vegetable risotto of the day (vegan option without butter and cheese)

### **Raviolone de cogumelos e trufa com gema de ovo em baixa temperatura e parmesão**

Mushroom and truffle raviolone with low-temperature egg yolk and parmesan

### **Tortelloni de sapateira em seu creme, tomate coração de boi e katsuobushi**

Tortelloni of crab in its cream, beef heart tomatoes and katsuobushi

## DO MAR | FROM SEA

### **Vieiras em topinambur e couve flor na brasa, espargos e maçã verde**

Scallops in topinambur and braised cauliflower, asparagus and green apple

### **Camarão tigre na brasa, molho cítrico e risotto de limão e maçã verde**

Braised tiger shrimp, citrus sauce and lemon and green apple risotto

### **Corvina com arroz de bivalves e alga wakame**

Corvina with bivalve rice and wakame seaweed

### **Robalo da nossa costa com terrina de batata e raiz de aipo, salicórnica assada, massa kadaif e voolouté de peixe e algas**

Sea bass from our coast with potato terrine and celery root, roasted samphire, kadaif pasta and fish and seaweed voolouté

### **Lombo de bacalhau, texturas de grão e legumes grelhados com cremoso de coentros**

Codfish fillet, textures of grain and grilled vegetables with coriander cream

### **Polvo assado da costa Algarvia, batata doce e tomatada rústica**

Roasted octopus from Algarve coast, sweet potatoes and rustic tomatoes

### **Filete de pescada com arroz de berbigão e molho tártaro**

Hake fillet with cockle rice and tartar sauce



## DA TERRA | FROM LAND

### **Lombo de vitela, miga crocante de alheira e esparguete de legumes**

Veal loin, crunchy alheira sausage and vegetable spaghetti

### **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

### **Supremo de frango com molho fumado do mesmo, batata, cenoura, topinambur em duas texturas e salsifi crocante**

Chicken supreme with smoked chicken sauce, potatoes, carrots, topinambur in two textures and crispy salsify

### **Rabo de boi estufado à antiga com risotto de pêra e lima**

Old-fashioned braised oxtail with pear and lime risotto

## NA GRELHA | GRILL

### **Entrecôte Txogitxu 250gr. com batata frita**

Entrecôte Txogitxu 250gr. with fries

### **Picanha Argentina 250gr. com batata frita**

250gr. Argentinian "Picanha" with fries

## ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

### **Arroz basmati com amêndoa torrada e raspa de lima**

Basmati rice with toasted almonds and lime zest

### **Batata frita**

Fries

### **Esparregado de espinafres da horta**

Spinach from the garden

### **Legumes na grelha com vinagrete de framboesa**

Grilled vegetables with raspberry vinaigrette

### **Puré trufado**

Truffled puree

### **Salada mista**

Mixed salad

## SOBREMESAS | DESSERTS

### **Mil folhas de chocolate branco e maracujá e texturas de morango e manjeriço**

Mille-feuille of white chocolate and passion fruit and textures of strawberry and basil

### **Tarte Basca de queijo da Serra, redução de moscatel e crocante de trigo sarraceno**

Basque Tart with queijo da Serra cheese, muscatel reduction and buckwheat crunch

### **Pavlova de frutos vermelhos, lemon curd e chantili**

Red fruit Pavlova, lemon curd and chantili

### **Borboleta de bolacha crocante, coco, abacaxi e manjeriço e gelado de baunilha**

Crispy wafer butterfly, coconut, pineapple and basil and vanilla ice cream

### **Chocolate a Quatro - 4 texturas e 4 intensidades**

Chocolat with 4 textures and 4 intensities

### **Crème Brûlée de Baunilha**

Vanilla Crème Brûlée

### **Tarte de lima com merengue italiano**

Lime pie with Italian meringue

### **Fruta da época - abacaxi laminado**

Seasonal fruit - sliced pineapple

### **Fruta da época - manga laminada**

Seasonal fruit - sliced mango

## 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.