



Pezinhos n'areia

Peixe Fresco do Dia

- Escolha na nossa montra de peixe -

- Peixe Grelhado
 - Peixe ao Sal, Acresce + 5,00 € por Kg
 - Peixe Assado no Forno à Algarvia, Acresce + 5,00 € por Kg
- O nosso Peixe vem acompanhado com Batata Nova salteada



Couvert

Variedade de Pão | Azeite | Manteiga | Patê do Chef | Azeitonas
4,50€ (p.pax)

Entradas

Presunto Pata Negra de Bolota cortado à faca	23,50 €
Sopa fria de Gaspacho	7,50 €
Sopa de Peixes aromatizada com pernod e coentros	8,90 €
Creme de Legumes selecionados pelo chef	6,50 €
Ostras da Ria Formosa (2unid) com molho ponzu	9,00 €
Ostras da Ria Formosa (6unid) em cama de gelo ao natural	19,50 €
Gyosa de Camarão (4unid)	12,50 €
Gambas à la Guillo em azeite, alho e malagueta	14,50 €
Taco Pezinhos (2unid) peixes do dia marinados, creme de abacate, maionese de wasabi, ovas de tobiko e rebentos	18,50 €
Ceviche de Corvina com leite de tigre, maracujá e salicornias	19,50 €
Vol-au-Vent de Santola com creme de abacate e salada verde	21,50 €
Tártaro de Atum com sweet chilli, amêndoas e cebolinho	22,50 €
Sashimi do Dia seleção de 6 fatias de sashimi especiais	23,50 €
Tiradito de Vieira com molho de maracujá, palha de alho francês e óleo de coentros	22,00 €
Vieiras Frescas na Chapa com caviar e molho de champagne	23,90 €
Lombo de Atum Rabilho Braseado com molho ponzu, queijo creme e cebolinho	27,50 €
Ameijoas da Ria Formosa (250gr) à Bulhão Pato	27,50 €
Bao de Lavagante (2unid) com coleslaw, maionese de wasabi e cebolinho	28,50 €
Santola do Chef	55,00 €
Sapateira Recheada à Nossa Maneira (Kg)	47,50 €
Camarão Tigre Gigante grelhado à Pezinhos na Areia (Kg)	125,00 €
Caviar Oscietra 30gr	135,00 €
Carabineiros à la Guillo em azeite, alho e malagueta	Preço do dia, ver expositor
Gamba da Costa Cozida	Preço do dia ver expositor

Saladas

Salada de Sapateira com rucula, abacate, salicórnias e caviar de limão	26,50 €
Salada de Salmão Fumado com mescla de alfaces, chamuça de legumes e queijo creme	24,50 €
Salada de Camarão Panado com sweet chilli, manga, cebola roxa e cebolinho	24,50 €
Salada de Atum Fresco Marinado em Molho Ponzu com mescla de alfaces, rabanetes e creme de abacate	26,50 €

Peixe e Marisco

Bacalhau "Dourado" (clássico bacalhau à Brás acompanhado de salada verde)	18,50 €
Caril de Camarão servido com arroz basmati e papadams	18,50 €
Açorda de Camarão servida no pão	18,50 €
Lombo de Bacalhau Grelhado servido com batata a murro	22,50 €
Xarém de Ameijoas e Camarão aromatizado com coentros e salicórnias	22,50 €
Filete de Robalo "au sauté" com açorda de camarão e molho de limão	23,50 €
Camarão Tigre Gigante Grelhado com linguini de trufas pretas	39,50 €
Vieiras Frescas na Chapa com caviar e risoto de trufas pretas	42,50 €
Linguini de Lavagante flamejado com noilly prat e cebolinho	48,50 €
Cataplana de Peixes e Marisco (2pax)	68,50 €
Cataplana de Lavagante e Mariscos (2pax)	75,00 €
Arroz de Corvina Caldoso (2pax) com ameijoas e limão	68,00 €
Arroz de Marisco (2pax)	68,50 €
Arroz de Lavagante (2pax)	75,00 €
Arroz de Carabineiros (2pax)	125,00 €

Carnes

Presa de Porco Preto Grelhada	19,50 €
Bife do Lombo Grelhado "Turina Premium"	27,50 €
Naco da Vazia Grelhado "Turina Premium"	28,50 €
Carré de Borrego em Crosta de Ervas com molho de hortelã	27,50 €
Chateaubrian (2pax)	65,00 €

Sugestões Vegetarianas

Ravioli de Tomate e Azeitona com queijo fresco e manjeriço	16,50 €
Risoto de Cogumelos com espargos verdes e cebolinho	22,50 €
Cataplana de Legumes Mediterrâneos (1pax) com batata doce de Aljezur e tofu	28,50 €

Para os mais Pequenos

(até os 12 Anos)

Bitoquinho (150gr) servido com Batata frita caseira, arroz branco e ovo estrelado	16,00 €
Panado de Frango servido com batata frita caseira e arroz branco	14,50 €

Acrescente ao seu Prato

Salada de tomate à Algarvia	6,50 €
Salada de pimentos assados	7,50 €
Batata frita caseira	4,80 €
Arroz branco	3,50 €
Misto de legumes da época	6,50 €
Espinafres salteados	6,50 €
Batata nova salteada com azeite, alho e coentros	5,80 €
Salada mista	5,80 €
Salada verde	4,00 €
Pão torrado com manteiga de alho	4,00 €
Molho pimenta / molho cogumelos	3,50 €

Se pretender mais informação sobre os ingredientes e alergénios dos pratos e produtos servidos no nosso estabelecimento, solicite a um dos nossos colaboradores.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, poder ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (DL 10/2015 de 16-01)

IVA incluído | Temos livro de reclamações



Pezinhos n'areia

Pescado Fresco del Día

- Ver nuestro Expositor -

- A la Plancha
- A la Sal, Agrega + 5,00 € por Kg
- Al Horno con salsa Algarvia, Agrega + 5,00 € por Kg

Nuestro Pescado viene con Papas Nuevas Salteadas



Couvert

Variedad de Pan | Aceite de Oliva | Mantequilla
Paté del Chef | Aceitunas marinadas 4,50 € (por persona)

Aperitivo

Jamón Bolloa Pata Negra cortado a cuchillo	23,50 €
Sopa fria de Gazpacho	7,50 €
Sopa de Pescado aromatizado con pernod y cilantro	8,90 €
Crema de Verduras Seleccionadas por el chef	6,50 €
Ostras de Ria Formosa (2 Piezas) con salsa Ponzu	9,00 €
Ostras de Ria Formosa (6 Piezas) con hielo al Natural	19,50 €
Gyosa de Gambas (4uds)	12,50 €
Langostinos a la Guillo en aceite de oliva, ajo y guindilla	14,50 €
Taco Pezinhos (2uds) Pescado del día Marinadas, crema de aguacate, mayonesa de wasabi, huevas de tobiko y brotes	18,50 €
Ceviche de Corvina con Leche de Tigre y Salicornias	19,50 €
Vol-au-Vent de Centollo con crema de Aguacate y Ensalada Verde	21,50 €
Tartar de Atún con Sweet Chilly, Almendras y Cebollino	22,50 €
Sashimi del Dia selección de 6 rebanadas especiales de sashimi	23,50 €
Tiradito de Vieira con salsa de maracuyá, paja de puerro y aceite de cilantro	22,00 €
Vieras Frescas a la Plancha con Caviar y salsa de Champagne	23,90 €
Lomo de Atún Rojo Braseado con Salsa Ponzu, Queso Crema Y Cebollino	27,50 €
Ameijoas da Ria Formosa (250gr) à Bulhão Pato	27,50 €
Bao de Bovagante (2uds) con coleslaw, mayonesa de wasabi y cebollino	28,50 €
Centollo del Chef	55,00 €
Buey de mar relleno a la nuestra manera (Kg)	47,50 €
Langostino Tigre Gigante (Kg) a la plancha	125,00 €
Caviar Oscietra 30gr con blinis, cebolla roja, huevo picado, crema agría	135,00 €
Carabineiros a la Guillo Preço do dia, ver expositor en aceite de oliva, ajo y guindilla	
Gamba Cosida Preço do dia ver expositor	

Ensaladas

Ensalada de Buey de Mar con rucula, aguacate, salicornias y caviar de limón	26,50 €
Ensalada de Salmón Ahumado con mezcla de lechuga, chamuça de verduras y queso crema	24,50 €
Ensalada de Camarones Empanizados con chili dulce, mango, cebolla morada y cebollino	24,50 €
Ensalada de Atún Marinado en Ponzu con mezcla de lechuga, rábanos y crema de aguacate	26,50 €

Pescado y Marisco

Bacalao "Dourado" (clásico bacalao brás con ensalada verde)	18,50 €
Curry de Gambas con arroz basmati y papadams	18,50 €
"Açorda" de Langostinos servido sobre pan	18,50 €
Lomo de Bacalao a la Plancha con patatas	22,50 €
Polenta de Almejas e Langostinos con cilantro e salicornias	22,50 €
Filete de Lubina "au sauté" con "açorda" de gambas	23,50 €
Langostino Tigre Gigante a la plancha con linguini de trufas negras	39,50 €
Vieras Frescas a la Plancha con Caviar e Risoto de Trufa negra	42,50 €
Linguini de Bovagante Flameado con noilly prat e cebolino	48,50 €
Cataplana de Pescados y Mariscos (2pax)	68,50 €
Cataplana de Bovagante e Mariscos (2pax)	75,00 €
Arroz Caldoso de Corvina (2pax) con almejas y limón	68,00 €
Arroz de Marisco (2pax)	68,50 €
Arroz de Bovagante (2pax)	75,00 €
Arroz de Carabineiros (2pax)	125,00 €

Carnes

Presa Paleta a la plancha	19,50 €
Solomillo de Ternera "Turina Premium" a la Plancha	27,50 €
Bistec de Ternera "Turina Premium" a la Plancha	28,50 €
Carré de Cordero en crosta de hierbas con salsa de menta	27,50 €
"Chateaubriand" (2pax)	65,00 €

Sugestion Vegetariano

Ravioli de Tomate e Aceituna con queso y albahaca	22,50 €
Risoto de Hongos con espárragos verdes y cebollino	25,50 €
Cataplana de Verduras Mediterránea (1pax) con papa dulce de Aljezur y Tofu	28,50 €

Para los más Pequeños

(Hasta los 12 Años)

Bistec (150gr) con Patatas frita casera, Arroz y huevo estrellado	16,00 €
Pollo Empanizado con Patatas frita casera y Arroz	14,50 €

Agregar a su Plato

Ensalada de Tomate à Algarvia	6,50 €
Ensalada de Pimientos Asados	7,50 €
Patatas Fritas Caseras	4,80 €
Arroz Blanco	3,50 €
Vegetales Mixtos de Temporada	6,50 €
Espinacas Salteadas	6,50 €
Patata Nueva Salteada con Aceite de Oliva, Ajo y Cilantro	5,80 €
Ensalada Mixta	5,80 €
Ensalada Verde	4,00 €
Pan Tostado	4,00 €
Salsa de pimienta / salsa de champiñones	3,50 €

Si desea más información sobre los componentes y los platos y productos alergénicos servido en nuestro establecimiento, pedir a uno de nuestros empleados.

No se podrá cobrar ningún plato, alimento o bebida, incluidos ios entrantes, que no haya sido solicitado ni utilizado por el cliente (DL 10/2015 de 16-01)

I.V.A. incluido | Tenemos libro de reclamaciones



Pezinhos n'areia

Fresh fish of the day

- We welcome you to select from our fish display -

- Grilled Fish
- Salt baked adds + 5,00 € per Kg
- Oven baked "algarvian" style adds + 5,00 € per Kg



Served with sautéed new potatoes

Couvert

A Bread Selection | Olive Oil | Butter | Chef's Pâté | Marinated Olives
4,50€ (p.pax)

Starters

Serrano Ham "Pata Negra"	23,50 €
Gazpacho	7,50 €
Fish Soup aromatized with pernod and coriander	8,90 €
Vegetable Soup	6,50 €
Ria Formosa Oysters (2units) with a ponzu sauce	9,00 €
Ria Formosa Oysters (6units) natural oysters on a bed of ice	19,50 €
Prawn Gyoza (4 units)	12,50 €
Prawns "à la Guilho" with olive oil, garlic and chilli	14,50 €
Pezinhos Taco (2 units) marinated fish of the day ,avocado, wasabi mayonnaise, tobiko roe and sprouts	18,50 €
Stone Bass Ceviche with tiger's milk and samphire	19,50 €
Spider Crab Vol-au-Vent with an avocado cream and green salad	21,50 €
Tuna Tartare with sweet chilli, almonds and chives	22,50 €
Sashimi of the Day with a ponzu sauce	23,50 €
Scallop Tiradito with a passion fruit sauce, crispy leek straws and coriander oil	22,00 €
Fresh Sautéed Scallops with a caviar and champagne sauce	23,90 €
Braised Bluefine Tuna Loin with ponzu sauce, cream cheese and chives	27,50 €
Ria Formosa Clams (250gr) open in olive oil, garlic and coriander	27,50 €
Lobster Bao (2 units) with coleslaw, wasabi mayonnaise and chives	28,50 €
Our Signature Spider Crab	55,00 €
Chef's Signature Filled Crab	(Kg) 47,50 €
Giant Tiger Prawns grilled "Pezinhos n`Areia style"	(Kg) 125,00 €
Caviar Oscietra 30gr with blinis, red onion, chopped egg, sour cream	135,00 €
Scarlet Prawns "Carabineiros à la Guillo" with olive oil , garlic and chilli	Price of the Day Check our display
Boiled Prawn	Price of the Day Check our display

Salads

Crab Salad with rocket, avocado, samphire and lemon caviar	26,50 €
Smoked Salmon Salad mixed leaves, vegetable samosa and cream cheese	24,50 €
Breaded Prawn Salad with sweet chilli, mango, red onion and chives	24,50 €
Fresh Tuna Salad with a Ponzu Dressing mixed leaves, radish and avocado cream	26,50 €

Fish & Seafood

"Golden Salted Cod" "à brás", classic portuguese style" garnished with a green salad	18,50 €
Prawn Curry served with basmati rice and papadoms	18,50 €
Prawn Porridge served in bread	18,50 €
Grilled Salted Cod Filet served with sautéed new potatoes	22,50 €
Prawn & Clam Polenta garnished with coriander and samphire	22,50 €
Sautéed Filet of Seabass served with a prawn porridge and lemon sauce	23,50 €
Grilled Giant Tiger Prawns served with black truffle linguine	39,50 €
Fresh Sautéed Scallops with a black truffle rissoto and caviar	42,50 €
Lobster Linguine sautéed in noilly prat and chives	48,50 €
Seafood & Fish Cataplana (2pax)	68,50 €
Lobster & Seafood Cataplana (2pax)	75,00 €
Sassy Stone Bass Rice (2pax) with clams and a splash of lemon	68,00 €
Seafood Rice (2pax)	68,50 €
Lobster Rice (2pax)	75,00 €
Scarlet Prawn Rice (2pax)	125,00 €

Meat

Grilled Black Pork Strips	19,50 €
Grilled Filet Steak - "Turina Premium"	27,50 €
Grilled Sirloin Steak - "Turina Premium"	28,50 €
Herb Crusted Rack of Lamb served with a mint sauce	27,50 €
Chateaubrian (2pax)	65,00 €

Vegetarian

Tomato & Olive Ravioli with goats cheese and basil	16,50 €
Mushroom Risotto with green asparagus and chives	22,50 €
Mediterranean Vegetable Cataplana (1pax) with sweet potatoes and tofu	28,50 €

For the children

(up to 12 years of age)

Grilled Steak (150gr) with home-made chips, white rice and a fried egg	16,00 €
Breaded Chicken with home-made chips and white rice	14,50 €

Side Dishes

Tomato salad "Algarvian style"	6,50 €
Roasted pepper salad	7,50 €
Home-made chips	4,80 €
White rice	3,50 €
Mixed vegetables	6,50 €
Sautéed spinach	6,50 €
New potatoes sautéed w/ olive oil , garlic & coriander	5,80 €
Mixed salad	5,80 €
Green salad	4,00 €
Toasted bread with garlic butter	4,00 €
Pepper sauce / Mushroom sauce	3,50 €

If you need more information about the ingredients, allergens
of the dishes and products served in our establishment,
please ask one of our collaborators

No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged for
it was placed on the table without the customer having ordered
it and as long as the customer did not consume any part of it.

VAT Included | We have a complaints book



Pezinhos n'areia

Poisson frais du jour

- Choisissez parmi notre vitrine de poisson -

- Poisson grillé
- Poisson salé, Plus + 5,00 € par Kg
- Poisson cuit au four à Algarvia, Plus + 5,00 € par Kg

Notre poisson est accompagné de pommes de terre nouvelles sautées



Couvert

Pain varié | huile d'olive | beurre | Pâté du chef | olives marinées
4,50€ (p.pax)

Entrées

Jambon Pata Negra Bellota 23,50 €
coupé au couteau

Gaspacho, soupe froide 7,50 €

Soupe de poisson 8,90 €
aromatisée au Pernod et à la coriandre

Crème de légumes 6,50 €

Huîtres de la Ria Formosa (2 unités) 9,00 €
à la sauce Ponzu

Huîtres de la Ria Formosa (6 unités) 19,50 €
servies au naturel, sur un lit de glaçons

Gyosa de Crevettes (4 unités) 12,50 €

Gambas à l'ail 14,50 €
huile d'olive, ail et piment fort

Taco Pézinhos (2 unités) 18,50 €
Poissons du jour mariné, crème d'avocat, maionese de wassabi, oeufs de tobiko

Ceviche de maigre 19,50 €
au lait de tigre et salicorne

Vol-au-vent à l'araignée de mer 21,50 €
crème d'avocat et salade verte

Tartare de thon 22,50 €
au piment doux, amandes et ciboulette

Sashimi du jour 23,50 €
à la sauce Ponzu

Tiradito coquilles saint-jacques 22,00 €
avec sauce marucuja - paille d'ail, huile de coriandre

Coquilles Saint-Jacques fraîches au Grill 23,90 €
au caviar et sauce au champagne

Filet de thon braisé 27,50 €
avec sauce ponzu, fromage à la crème et ciboulette

Palourdes de la Ria Formosa (250g) 27,50 €
façon Bulhão Pato

Bao de homard 28,50 €
avec choox mayonase de wassabi et ciboulette

Araignée de mer du chef 55,00 €

Crabe farci à notre façon (Kg) 47,50 €

Crevette géante tigrée (Kg) 125,00 €
grillée façon Pézinhos na Areia

Caviar Oscietra 30gr 135,00 €
Avec Blinis, oignon violet, oeuf haché, crème aigre

Crevettes rouges à l'ail Preço do dia, ver expositor
huile d'olive, ail et piment fort

Gambas de costa cuisiner Preço do dia ver expositor

Salades

Salade de crabe 26,50 €
à la roquette, avocat, salicorne et citron caviar

Salade au saumon fumé 24,50 €
avec mesclun, samossa de légumes et fromage fondu

Salade aux crevettes panées 24,50 €
piment doux, mangue, oignon rouge et ciboulette

Salade de thon frais mariné à la sauce Ponzu 26,50 €
avec mesclun, radis et crème d'avocat

Poissons et Fruits de Mer

Morue « dorée » 18,50 €
(classique à la portugaise avec salade verte)

Caril de crevettes 18,50 €
servi avec riz basmati, poppadum

Açorda aux crevettes 18,50 €
servi sur du pain

Longe de Morue 22,50 €
servi avec pomme de terre frappée

Xarém aux crevettes et palourdes 22,50 €
et salicorne de L'Algarve

Filet du Bar au souté 23,50 €
servi avec sauce au citron et açorda aux crevettes

Crevette tigre geant grillée 39,50 €
avec linguines à la truffe noire

Coquilles Saint-Jacques fraîches au Grill 42,50 €
au caviar et risotto à la truffe noire

Linguine au homard 48,50 €
flambé au Noilly Prat et Ciboulette

Cataplana de poissons et de fruit de mer (2 pers.) 68,50 €

Cataplana de Homard aux fruits de mer (2 pers.) 75,00 €

Riz crémeux au maigre (2 personnes) 68,00 €
aux palourdes et au citron

Riz de fruits de mer - 2 personnes 68,50 €

Riz de Homard - 2 personnes 75,00 €

Riz aux crevettes rouges (2 personnes) 125,00 €

Du boeuf

Viande porc noir griller 19,50 €

Bouef filet de veau grillé " Turina Premium" 27,50 €

Bifteck de surlonge grillé " Turina Premium" 28,50 €

Carré d'agneau 27,50 €
en croûtes d'herbes et sauce de menthe

Châteaubriand - 2 personnes 65,00 €

Suggestions végétariennes

Raviolle de tomato et olive 16,50 €
fromage frais et basilic

Risotto aux champignons 22,50 €
aux asperges vertes et à la ciboulette

Cataplana aux légumes de la Méditerranée (1 pers) 28,50 €
à la patate douce d'Aljezur et au tofu

Pour les plus petits

(jusqu'à 12 ans)

Petit steak à cheval (150g) 16,00 €
accompagné de frites maison, riz blanc et œuf au plat

Poulet pané 14,50 €
accompagné de frites maison et riz blanc

Pour agrémenter votre plat

Salade de tomates à la mode de l'Algarve 6,50 €

Salade de poivrons grillés 7,50 €

Frites maison 4,80 €

Riz blanc 3,50 €

Légumes variés de saison 6,50 €

Épinards sautés 6,50 €

Pommes de terre nouvelles sautées à l'huile d'olive, 5,80 €

à l'ail et à la coriandre

Salade composée 5,80 €

Salade verte 4,00 €

Pain grillé au beurre et à l'ail 4,00 €

Sauce au poivre / Sauce aux champignons 3,50 €

N'hésitez pas à demander l'aide de l'un de nos collaborateurs pour toute question concernant les ingrédients et les allergènes de nos plats et des produits servis dans notre établissement.

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les amuse-bouches, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé ou consommé par le client.
(DL 10/2015 de 16-01)

T.V.A. incluse | Nous disposons d'un livre de réclamations