



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 Marinadas
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 €
Canja de Ameijoas da Ria Formosa	15,50 €
Ostras da Ria Formosa (2unid) com molho Ponzu	9,00 €
Ostras da Ria Formosa (6unid) em cama de gelo ao Natural	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 com molho Ponzu	23,50 €
Lombo de Atum Rabilho Braseado Com molho Ponzu, Queijo creme e Cebolinho	25,00 €
Ceviche de Corvina com Leite de Tigre e Salicornias	22,50 €
Gambas à la Guillo em azeite, alho e malagueta	15,50 €
Ameijoas da Ria Formosa (250gr) à Bulhão Pato	22,00 €
Vieiras Frescas na Chapa com Caviar e molho de Champagne	23,90 €
Santola do Chef	55,00 €
Sapateira recheada à nossa maneira (até 1kg) (Kg)	42,50 €
Sapateira recheada à nossa maneira (mais de 1kg) (Kg)	47,50 €
Camarão Tigre Gigante grelhado à Pezinhos na Areia	(Kg) 120,00 €
Carabineiros à la Guillo em azeite, alho e malagueta	Preço do Dia Ver Expositor

CAVIAR

Oscietra 30 gr | Beluga 30 gr | Imperial 30 gr
280,00 € 470,00 € 495,00 €

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 €

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

Sugestões do Chef

Polvo de Santa Luzia à Lagareiro com Batata a murro e Grelos salteados	27,90 €
Bacalhau "Dourado" (Clássico Bacalhau à Brás acompanhado de Salada Verde)	22,50 €
Risoto de Camarão Com espargos verdes e crocantes de Parmesão	25,50 €
Camarões Tigres (3unid) grelhados com arroz Africano à Pezinhos na Areia	37,50 €
Risoto de Carabineiros com salicórnias e Caviar de Limão	58,70 €
Filetes de Peixe Galo albardados com Arroz de Coentros e Molho tártaro	24,80 €
Taquitos de Corvina fritos com Arroz de Ameijoas	29,50 €
Xarém de Carabineiros e Salicórnias do Algarve	58,70 €
Vieiras Frescas na Chapa com Caviar e Risoto de Trufas Pretas	42,50 €
Arroz de Corvina Caldoso (2pax) com Ameijoas e Limão	68,00 €
Lombo de Bacalhau "Posta Especial" 1 Kg. (2pax) frito à Pezinhos na Areia com batata pala-pala e cebolada	68,00 €
Cataplana de Peixes (2pax) da nossa Costa com Ameijoas e Camarão	68,50 €
Cataplana de Polvo de Santa Luzia (2pax) com batata doce de Aljezur e Camarão	67,50 €
Arroz de Carabineiros (2pax)	118,50 €
Robalo no Pão (2pax)	95,00 €

Carnes

Supremo de Frango recheado com ricotta e espinafres com molho de manteiga e limão	22,50 €
Naco da Vazia Grelhado Black Angus (300gr) servido com Batata frita caseira	28,50 €
Perna de Cordeiro de Leite assada no forno com batatas e grelos salteados	27,80 €
Tornedó de Novilho Maturado (300gr) servido com Batata frita caseira	27,50 €

Sugestões Vegetarianas

Beringela Recheada com misto de legumes e arroz de frutos secos	22,50 €
Risoto de Cogumelos com espargos verdes e cebolinho	25,50 €
Cataplana de Legumes Mediterrâneos (1pax) com batata doce de Aljezur e Tofu	28,50 €

Para os mais Pequenos

(até os 12 Anos)

Bitoqueinho (150gr) servido com Batata frita caseira, arroz branco e ovo estrelado	17,50 €
Panado de Frango servido com Batata frita caseira e arroz branco	16,50 €

Acrescente ao seu Prato

Salada de Tomate à Algarvia	6,50 €
Salada de Pimentos Assados	7,50 €
Batata frita caseira	4,80 €
Arroz Africano à Pézinhos	4,80 €
Misto de Legumes da Época	6,50 €
Grelos Salteados	6,50 €
Batata Gratinada(1unid)	4,90 €
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 €



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 Bollota Pata Negra cortado a cuchillo	23,50 €
Sopa fría de Gazpacho	7,50 €
Sopa de Pescado aromatizado con Pernod y Cilantro	8,90 €
Sopa de Almejas da Ria Formosa	15,50 €
Ostras de Ria Formosa (2 Piezas) con salsa Ponzu	9,00 €
Ostras de Ria Formosa (6 Piezas) con hielo al Natural	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 Día con salsa Ponzu	23,50 €
Lomo de Atún Rojo Braseado Con Salsa Ponzu, Queso Crema Y Cebollino	25,00 €
Ceviche de Corvina con Leche de Tigre y Salicornias	22,50 €
Langostinos a la Guillo en aceite de oliva, ajo y guindilla	15,50 €
Ameijoas da Ria Formosa (250gr) à Bulhão Pato	22,00 €
Vieras Frescas a la Plancha con Caviar y salsa de Champagne	23,90 €
Centollo del Chef	55,00 €
Buey de mar relleno a la nuestra manera (hasta 1kg) (Kg)	42,50 €
Buey de mar relleno a la nuestra manera (más de 1kg) (Kg)	47,50 €
Langostino Tigre Gigante a la plancha	(Kg) 120,00 €
Carabineiros a la Guillo en aceite de oliva, ajo y guindilla	Precio del Día Ver Exposición

CAVIAR

Oscietra 30 gr | Beluga 30 gr | Imperial 30 gr
280,00 € 470,00 € 495,00 €

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 €

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 los 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

Sugestion del Chef

Pulpo de Santa Luzia à Lagareiro con Patatas y Verduras salteados	27,90 €
Bacalao "Dourado" (Clásico Bacalao Brás con Ensalada Verde)	22,50 €
Risoto de Camarón y Espárragos verdes con parmsano crujiente	25,50 €
Langostinos Tigre (3 Piezas) a la plancha con arroz Africano à Pezinhos na Areia	37,50 €
Risoto de Carabineiros con salicornias e Caviar de Limón	58,70 €
Filetes de Pez Gallo frito con Arroz de Cilantro e salsa tártara	24,80 €
Taquitos de Corvina fritos con Arroz de Almejas	29,50 €
"Xarém" de Carabineiros y Salicornias del Algarve	58,70 €
Vieras Frescas a la Plancha con Caviar e Risoto de Trufa negra	42,50 €
Arroz Caldoso de Corvina (2pax) con Almejas y Limón	68,00 €
Lomo de Bacalao "Posta Especial" (2pax) frito à Pezinhos na Areia con patatas fritas y cebolla	68,00 €
Cataplana de Pescado (2pax) de nouestra Costa con Almejas y Camarones	68,50 €
Cataplana de Pulpo de Santa Luzia (2pax) con papa dulce de Aljezur e Camarones	67,50 €
Arroz de Carabineiros (2pax)	118,50 €
Lubina sobre pan (2pax)	95,00 €

Carnes

Pechuga de Pollo relleno de ricotta y espinacas con salsa de mantequilla y limón	22,50 €
Black Angus Bistec Vacío á la Plancha (300gr) con Patatas frita casera	28,50 €
Palletilla de Cordeiro de Leche al horno con Patatas y Verduras salteados	27,80 €
Tornedó de Ternera Madurada (300gr) con Patatas frita casera	27,50 €

Sugestion Vegetariano

Berenjena Rellena con mixto de verduras e arroz de frutos secos	22,50 €
Risoto de Hongos com 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	17,50 €
Pollo Empanizado con Patatas frita casera y Arroz	16,50 €

Agregar a su Plato

Ensalada de Tomate à Algarvia	6,50 €
Ensalada de Pimientos Asados	7,50 €
Patatas fritas caseras	4,80 €
Arroz Africano a Pézinhos	4,80 €
Vegetales Mixtos de Temporada	6,50 €
Brotes Salteados	6,50 €
Patata Gratinada (1 Pieza)	4,90 €
Patata Nueva Salteada con Aceite de Oliva, Ajo y Cilantro	5,80 €
Ensalada Mixta	5,80 €
Ensalada Verde	4,00 €
Pan Tostado	4,00 €



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 €
Ria Formosa Clam soup	15,50 €
Ria Formosa oysters (2units) with a Ponzu sauce	9,00 €
Ria Formosa oysters (6units) Natural oysters on a bed of ice	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 €
Braised Bluefine Tuna Loin With Ponzu Sauce, Cream Cheese and Chives	25,00 €
Stone bass ceviche with tiger's milk and Samphire	22,50 €
Prawns "à la Guilho" With olive oil, garlic and chilli	15,50 €
Ria Formosa clams (250gr) open in olive oil, garlic and coriander	22,00 €
Fresh sautéed scallops with a caviar and Champagne sauce	23,90 €
Our signature spider crab	55,00 €
Chef's signature filled crab (till 1kg)	(Kg) 42,50 €
Chef's signature filled crab (over de 1kg)	(Kg) 47,50 €
Giant Tiger prawns grilled "Pezinhos n`Areia style"	(Kg) 120,00 €
Scarlet prawns "carabineiros à la Guillo" with olive oil , garlic and chilli	Price of the Day Check our display

CAVIAR

Oscietra 30 gr | Beluga 30 gr | Imperial 30 gr
280,00 € 470,00 € 495,00 €

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 €

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

Chef's Suggestions

Grilled Santa Luzia octopus "à Lagareiro" with oven baked potatoes and turnip greens	27,90 €
"Golden salted cod" "à brás, classic portuguese style" garnished with a green salad	22,50 €
Prawn risotto With green asparagus and crispy parmesan	25,50 €
Tiger prawns (3 units) grilled with home - made african rice	37,50 €
Scarlet prawns "carabineiros" risotto with Samphire and lemon caviar	58,70 €
John dory fillet pan fried with coriander rice and tartar sauce	24,80 €
Fried stone bass bites served with a clam rice	29,50 €
Scarlet prawns "carabineiros" polenta with algarvian samphire	58,70 €
Fresh sautéed scallops with a black Truffle Rissoto and Caviar	42,50 €
Sassy stone bass rice (2pax) with clams and a splash of lemon	68,00 €
Our special fillet of salted cod (2pax) pan fried with caramelized onions and potatoes	68,00 €
Fish cataplana (2pax) with clams and prawns	68,50 €
Santa Luzia octopus cataplana (2pax) with sweet potatoes and prawns	67,50 €
Scarlet prawn rice "carabineiros" (2pax)	118,50 €
Sea bass on bread (2pax)	95,00 €

Meat

Chicken Supreme stuffed with ricotta , spinach and a lemon butter sauce	22,50 €
Grilled sirloin steak Black Angus (300gr) with home-made chips	28,50 €
Leg of lamb Oven baked with potatoes and turnip greens	27,80 €
Aged Tornado (300gr) with home-made chips	27,50 €

Vegetarian

Stuffed eggplant mixed vegetables and rice with dried fruits	22,50 €
Mushroom risotto With green asparagus and chives	25,50 €
Mediterranean vegetable cataplana (1pax) with sweet potatoes and tofu	28,50 €

For the children

(up to 12 years of age)

Grilled Steak (100gr) with home-made chips, white rice and a fried egg	17,50 €
Breaded chicken with home-made chips and white rice	16,50 €

Side Dishes

Tomato salad "Algarvian style"	6,50 €
Roasted pepper salad	7,50 €
Home-made chips	4,80 €
Home-made African rice	4,80 €
Mixed vegetables	6,50 €
Sautéed turnip greens	6,50 €
Potato gratin	4,90 €
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 €

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 coupé au couteau	23,50 €
Gaspacho, soupe froide	7,50 €
Soupe de poisson aromatisée au Pernod et à la coriandre	8,90 €
Bouillon aux palourdes de la Ria Formosa	15,50 €
Huîtres de la Ria Formosa (2 unités) à la sauce Ponzu	9,00 €
Huîtres de la Ria Formosa (6 unités) servies au naturel, sur un lit de glaçons	19,50 €
Vol-au-vent à l'araignée de mer crème d'avocat et salade verte	21,50 €
Tartare de thon au piment doux, amandes et ciboulette	22,50 €
Sashimi du jour à la sauce Ponzu	23,50 €
Filet de thon braisé avec sauce ponzu, fromage à la crème et ciboulette	25,00 €
Ceviche de maigre au lait de tigre et salicorne	22,50 €
Gambas à l'ail huile d'olive, ail et piment fort	15,50 €
Palourdes de la Ria Formosa (250g) façon Bulhão Pato	22,00 €
Coquilles Saint-Jacques fraîches au Grill au caviar et sauce au champagne	23,90 €
Araignée de mer du chef	55,00 €
Crabe farci à notre façon (jusqu'à 1kg)	(Kg) 42,50 €
Crabe farci à notre façon (plus de 1kg)	(Kg) 47,50 €
Crevette géante tigrée grillée façon Pézinhos na Areia	(Kg) 120,00 €
Crevettes rouges à l'ail huile d'olive, ail et piment fort	Prix du jour Vérifiez notre affichage

CAVIAR

Oscietra 30 gr | Beluga 30 gr | Imperial 30 gr
280,00 € 470,00 € 495,00 €

Salades

Salade de crabe à la roquette, avocat, salicorne et citron caviar	26,50 €
Salade au saumon fumé avec mesclun, samossa de légumes et fromage fondu	24,50 €
Salade aux crevettes panées piment doux, mangue, oignon rouge et ciboulette	24,50 €
Salade de thon frais mariné à la sauce Ponzu avec mesclun, radis et crème d'avocat	26,50 €

Suggestions du chef

Poulpe de Santa Luzia façon Lagareiro, avec pommes de terre écrasées et fanes de navet poêlées	27,90 €
Morue « dorée » (classique à la portugaise avec salade verte)	22,50 €
Risotto aux crevettes asperges vertes et croquants au parmesan	25,50 €
Crevettes tigrées (3 unités) grillées et accompagnées de riz africain, façon Pézinhos na Areia	37,50 €
Risotto aux crevettes rouges salicorne et citron caviar	58,70 €
Filets de saint-pierre panés et accompagnés de riz à la coriandre et au sauce tartare	24,80 €
Petits tacos au maigre frits et accompagné de riz aux palourdes	29,50 €
Xarém aux crevettes rouges et salicorne de l'Algarve	58,70 €
Coquilles Saint-Jacques fraîches au Grill au caviar et risotto à la truffe noire	42,50 €
Riz crémeux au maigre (2 personnes) aux palourdes et au citron	68,00 €
Longe de morue Especial (2 personnes) frit façon Pézinhos na Areia avec pomme de terre poêlée et oignon	68,00 €
Cataplana de poissons (2 personnes) da notre côte aux palourdes et aux crevettes	68,50 €
Cataplana au poulpe de Santa Luzia (2 personnes) à la patate douce d'Aljezur et aux crevettes	67,50 €
Riz aux crevettes rouges (2 personnes)	118,50 €
Bar sur pain (2pax)	95,00 €

Du boeuf

Suprême de poulet farci à la ricotta et aux épinards, sauce au beurre et au citron	22,50 €
Pavé de faux-filet Black Angus, grillé (300g) accompagné de frites maison	28,50 €
Gigot d'agneau de lait rôti, accompagné de pommes de terre et fanes de navet poêlées	27,80 €
Tournedos de veau mûré (300g) accompagné de frites maison	27,50 €

Suggestions végétariennes

Aubergines farcies avec un mélange de légumes et riz aux fruits secs	22,50 €
Risotto aux champignons aux asperges vertes et à la ciboulette	25,50 €
Cataplana aux légumes de la Méditerranée (1 pers) à la patate douce d'Aljezur et au tofu	28,50 €

Pour les plus petits
(jusqu'à 12 ans)

Petit steak à cheval (150g) accompagné de frites maison, riz blanc et œuf au plat	17,50 €
Poulet pané accompagné de frites maison et riz blanc	16,50 €

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 africain façon Pézinhos na Areia	4,80 €
Légumes variés de saison	6,50 €
Fanes de navet poêlées	6,50 €
Pomme de terre gratinée (1 unité)	4,90 €
Pommes de terre nouvelles sautées à l'huile d'olive, à l'ail et à la coriandre	5,80 €
Salade composée	5,80 €
Salade verte	4,00 €
Pain grillé au beurre et à l'ail	4,00 €

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