

À COSTA

ALGARVE *BY Olivier*

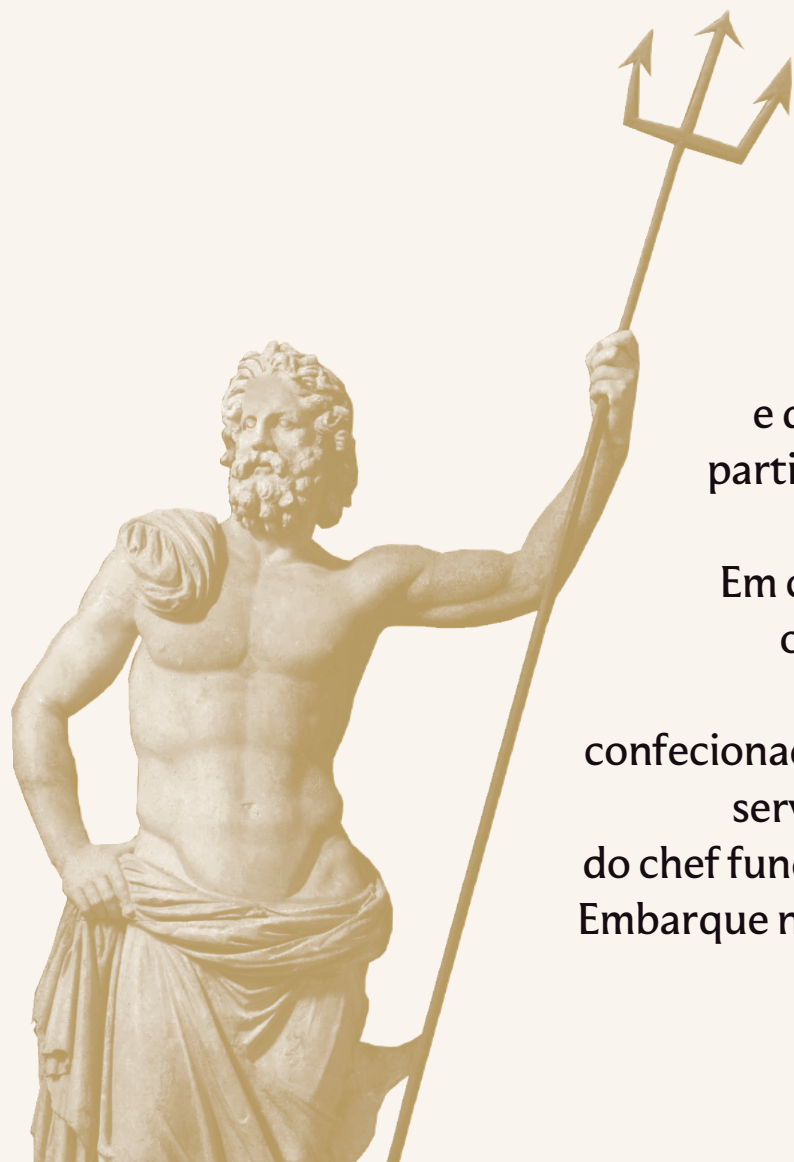
Olivier da Costa

Foi com o pai que deu os primeiros passos na cozinha e colocou em prática a sua criatividade culinária, e hoje é aplaudido nos quatro cantos do mundo pela sua própria identidade e personalidade forte. **Olivier da Costa** é um dos mais prestigiados chefs portugueses com uma carreira irrepreensível que se traduz, atualmente, em mais de 30 restaurantes em três continentes e sete países.

A sua sabedoria e experiência espelham-se em oito conceitos gastronómicos totalmente originais, presentes em solo nacional e internacional, em países como Espanha / França / Itália / Reino Unido Brasil e Tailândia — e a ambição será adicionar ainda mais conceitos a esta estratégia.

Por Portugal, Seen, ÀCosta, Yakuza, XXL, Clássico, KOB, Guilty e Savage by DC Brothers, estão espalhados de Norte a Sul, com presença no Porto, Lisboa, Cascais, São João da Caparica, e Algarve, proporcionando uma experiência única, diversificada, com a qualidade ímpar que caracteriza o Grupo.

Olivier da Costa é a mente por detrás dos conceitos, cartas e pratos pensados para oferecer uma experiência gastronómica a todos os que apreciam a qualidade de um bom momento à mesa. O futuro trará sempre mais. Mais irreverência, mais coragem, mais sabor.



É da leveza das ondas, dos sabores a mar e da tradição portuguesa que nasce o ÀCosta. Primeiro em Lisboa, agora no Algarve. Um conceito que homenageia a cultura do peixe e do marisco à mesa, exalta o conforto das refeições partilhadas e a riqueza dos ingredientes, assinado pela irreverência do chefpreneur Olivier da Costa. Em cima da praia, numa localidade icónica do Algarve, o conceito tem no peixe a espinha dorsal do menu, mas aventura-se por outras matérias-primas, confeccionadas numa lógica de portugalidade e sazonalidade, servindo-se das ideias originais e dos toques autorais do chef fundador, que gosta de cruzar influências do mundo. Embarque nesta viagem de alma nacional e espírito moderno, envolvida pela brisa do mar.
Coma, beba, viva. À Costa.

COUVERT

**CESTO DE PÃO, PASTA DE ATUM
E MANTEIGA DOS AÇORES COM SAL** | BREAD BASKET, TUNA PASTE AND BUTTER **7€ p/PAX**

ENTRADAS STARTERS

OSTRAS AO NATURAL COM MOLHO MIGNOTTE E LIMÃO 3 UNIDADES | 6 UNIDADES **13€ | 24€**
NATURAL OYSTERS WITH MIGNOTTE AND LEMON SAUCE 3 UNITS | 6 UNITS

CARPACCIO DE BETERRABAS | BEETROOT CARPACCIO **15€**

CHOCO FRITO | FRIED CUTTLEFISH **16€**

CARPACCIO DE POLVO | OCTOPUS CARPACCIO **19€**
Picado de Pimentos, Cebola Roxa e Coentros
Chopped Peppers, Red Onion and Coriander

CARPACCIO DE PEIXE DO DIA | FISH OF THE DAY CARPACCIO **22€**
Azeite Esporão Biológico, Sumo de Limão e Sementes de Coentros
Organic Esporão Olive Oil, Lemon Juice and Coriander Seeds

GAMBA DA COSTA COZIDA | BOILED PORTUGUESE SHRIMP **25€**

CASCO DE SAPATEIRA RECHEADO | STUFFED BROWN CRAB SHELL **20€**

CAMARÃO À LA GUILHO | SHRIMP "À GUILHO" **27€**

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO | CLAMS "À BULHÃO PATO" **28€**

LINGUEIRÃO GRELHADO COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS **28€**
RAZOR CLAMS WITH GARLIC AND HERB BUTTER

OVO ÀCOSTA | ÀCOSTA EGG **29€**
A Maionese, Tártaro de Camarão e Caviar
Mayonnaise, Shrimp Tartare and Caviar

LULAS ÀCOSTA | SQUIDS ÀCOSTA **SOB CONSULTA**
Servido com Molho de Manteiga, Limão, Alho e Alcaparras
Served with Lemon Butter Sauce, Garlic and Capers

ESPECIALIDADES SPECIALITIES

FEIJOADA DE CHOCO 2 PAX CUTTLEFISH STEW WITH BEANS 2 PAX	65€
ARROZ DE LAVAGANTE 2 PAX BLUE LOBSTER RICE 2 PAX	72€
GAMBERINI 2 PAX SHRIMP GAMBERINI 2 PAX	68€
ARROZ ÀCOSTA 2 PAX ÀCOSTA RICE 2 PAX Arroz Nero, Lula, Camarão, Tamboril, Pimentos, Bacon e Limão Nero Rice, Squid, Shrimp, Monkfish, Peppers, Bacon and Lemon	74€

PEIXE FISH

PEIXE DO DIA/KG COM SALADA VERDE FISH OF THE DAY/KG WITH GREEN SALAD	SOB CONSULTA
--	---------------------

MARISCO SEAFOOD

MARISCO DO DIA/KG SEAFOOD OF THE DAY / KG	SOB CONSULTA
CARABINEIRO ÀCOSTA RED PRAWN ÀCOSTA Carabineiro Grelhado com Molho Beurre Blanc Grilled Scarlet Prawn with Beurre Blanc Sauce	SOB CONSULTA

**CARNE
MEAT**

ACÉM REDONDO 300G | **AGED CHUCK STEAK** 300G **38€**

ENTRECÔTE COM BATATA FRITA 500G | **ENTRECÔTE WITH FRENCH FRIES** 500G **70€**

**ACOMPANHAMENTOS
SIDES**

ARROZ RICO | **DATES, GREEN BEANS, ASPARAGUS AND ALMONDS** **9€**

ARROZ BRANCO | **WHITE RICE** **6€**

BATATA FRITA | **FRENCH FRIES** **8€**

GRELOS SALTEADOS | **SAUTÉED CABBAGE SPROUTS** **8€**

BATATA NOVA COM MANTEIGA DE ERVAS | **POTATOS WITH FRESH HERBS' BUTTER** **9€**

SALADA GREGA DE TOMATE | **GREEK TOMATO SALAD** **14€**

SALADA VERDE | **GREEN SALAD** **14€**

SOBREMESAS DESSERTS

TORTA DE LARANJA ORANGE ROLL CAKE	9€
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	9€
TORTA DE AMÊNDOA ALMOND ROLL CAKE	10€
DOM RODRIGO PORTUGUESE TRADITIONAL EGG DESSERT	10€
TOUCINHO DO CÉU PORTUGUESE TRADITIONAL EGG TARTLET	10€
MOUSSE DE CHOCOLATE MARIE LOUISE MARIE LOUISE CHOCOLATE MOUSE	10€
DOCE DA CASA HOUSE DESSERT Gelado de iogurte Grego, Bolacha Maria e Doce de Ovos Greek Yogurt Ice Cream, Maria Cookies and Egg Cream	12€

GELADOS ICE CREAM

GELADOS Cone com uma bola de gelado Cone with one scoop of ice cream	6€
AVELÃ HAZELNUT	LIMA LIME
NATA CREAM	LIMÃO LEMON
MORANGO STRAWBERRY	CHOCOLATE CHOCOLATE
GIANDUJA GIANDUJA	BAUNILHA VANILLA
GOIABA GUAVA	TANGERINA TANGERINE

Todos os preços incluem IVA incluído à taxa legal em vigor.
Please note that all the prices have VAT included.
Todos os preços são indicados em Euros.
All prices are indicated in Euros.