



Placeres de la Ria Formosa

Menú

Couvert	€	2,00
Pan	”	1,50
Queso	”	3,50
Huevas de sardina	”	15,00

Entradas

08 Camarón de la ría (espina)	€	17,00
09 Gambas del algarve cocidos	”	17,00
10 gambas cocidos	”	12,00
11 Camarones rojos fritos con ajo	”	17,00
15 Camarones tigre a la parrilla	”	25,00
16 Carabineros a la plancha	”	45,00
17 Camarones tigre a la plancha	”	25,00
18 Kebab de camarones	”	19,00
30 Almejas buenas ”al ajillo”	”	19,00
31 Berberechos al ajillo	”	15,00
40 Mejillones ”al ajillo”	”	15,00
50 Conquillas ”al ajillo”	”	17,00
60 Navajas ”al ajillo”	”	19,00
70 Gambas fritos con ajo	”	18,00
80 Ostras (por docena)	”	20,00
81 Percebe	”	Precio del día
82 Vieiras ”al ajillo”	”	19,00
84 Canilhas	”	Precio del día
90 Cangrejo relleno (P/Kg)	”	Precio del día
91 Cangrejo relleno >1,5Kg (P/Kg)	”	Precio del día
92 Bogavante (P/Kg)	”	Precio del día
93 Langosta (P/Kg)	”	Precio del día
94 Cangrejo araña (P/Kg)	”	Precio del día
95 Cigalas (P/Kg)	”	Precio del día
96 Nécoras (unidade)	”	Precio del día
320 Mariscada Real de la ”Prazeres” (2 personas)	”	49,00
321 Mariscada Real de la ”Chefe” (2 personas)	”	85,00

Pescado a la parrilla/en Teja

100 Lubina (P/Kg)	”	Precio del día
110 Dorada (P/Kg)	”	Precio del día
120 Lenguado (P/Kg)	”	Precio del día
140 Atum encebollado o a la parrilla (por ración)	”	19,00
150 Salmón a la parrilla (por ración)	”	15,00
152 Bacalao (por ración)	”	19,00
153 Rape (por ración)	”	19,00

Sugerencias del Chef

160	<i>Pulpo a Prazeres</i>	€	19,00
170	<i>Pulpo frito</i>	”	19,00
171	<i>Pulpo a la parrilla</i>	”	19,00
180	<i>Pulpo en el horno</i>		19,00
200	<i>Mariscos mixtos</i>	”	18,00
210	<i>Mixtos "de la Prazeres" (carne y mariscos)</i>	”	16,00
250	<i>Calamares con arroz de tomate</i>	”	15,00
280	<i>"Xarém" de Conquillas o Almejas (tradicional)</i>	”	15,00
300	<i>Curry de Gambas (tradicional)</i>	”	15,00

Carne

350	<i>Cerdo Ibérico a la parrilla con Gambas</i>	”	19,00
362	<i>Chuletas de Cordero con salsa de menta</i>	”	19,00
365	<i>Bife de Ternera en una piedra</i>	”	20,00
366	<i>Bife de Ternera en una piedra c/langostinos</i>	”	22,00

Brochetas (con Langostinos)

370	<i>Ternera</i>	€	19,00
380	<i>Pulpo</i>	”	19,00
390	<i>Rape con bacón y chorizo</i>	”	19,00
400	<i>Mar y Tierra</i>	”	19,00
402	<i>Tiger camarones</i>	”	25,00

Arroz en cazuela de barro

405	<i>Bogavante (2 personas)</i>	€	Precio del día
406	<i>Langosta (2 personas)</i>	”	Precio del día
410	<i>Marisco</i>	”	17,00
420	<i>Rape con Langostinos</i>	”	17,00
430	<i>Navajas</i>	”	17,00
450	<i>Pulpo</i>	”	17,00

Cataplanas com Marisco (2 personas)

Tiempo de preparación 45 min.

500	<i>Sólo Marisco</i>	€	45,00
510	<i>Rape</i>	”	45,00
530	<i>Pulpo</i>	”	45,00

Platos Vegetarianos

538	<i>pasta/ salteado con verduras</i>	”	13,00
539	<i>Tortilla con champiñones</i>	”	12,00
540	<i>Verduras en Teja</i>		15,00

Menú Infantil con patatas fritas

570	<i>Varitas de Pollo</i>	”	10,00
580	<i>Varitas de Pescado</i>	”	10,00

