











Prazeres da Ria Formosa (Pleziertjes van de Ria Formosa)







Wij bieden u een keuken die gebaseerd is op de schelpdieren en vis uit onze lagune, de "Ria Formosa".
Als immaterieel erfgoed van de mensheid, het mediterrane dieet waardeert brood, wijn, olijfolie, vis, zeevruchten en alle seizoensgebonden
landbouwproducten. Dit dieet is gebaseerd op de oude stijl van de mensen die in het middellandse zeegebied woonden.

Onze gerechten met het symbool  Zijn gemaakt volgens de oude traditie van de mediterrane keuken.









Menu (Spijskaart)

Couvert	€	1,5
Broodmand	"	1,00
Kaas	"	2,50
Voorgerechten		
08 Doorngarnalen	"	15,00
09 Gambas uit. Algarve (300g)	"	Dage/prijs
10 Garnalen, gekookt (300g) 	"	9,00
11 Rode garnalen gebakken in knoflook (300g)	"	15,00
15 Gegrilde Tijergarnalen (300g)	"	17,00
30 Schelpdieren (clams) in knoflook (300g) 	"	15,00
40 Mosselen in knoflook (300g) 	"	13,00
50 kokkels in knoflook (300g)	"	14,00
60 Scheermessen clams in knoflook (300g) 	"	14,00
70 Garnalen gebakken in knoflook (dose) 	"	15,00
80 Oesters (per dozijn) 	"	18,00
81 Eendenmosselen (300g)	"	15,00
82 Sint jakobsschelpen gebakken in knoflook (7 stuks)	"	15,00
84 Murex schelpen (dose) 	"	15,00
85 Wolken schelpen (dose) 	"	10,00
Schaaldieren		
90 Gevulde krab (P/Kg)	"	Dage/prijs
91 Gevulde King size krab >1,5 kg (P/Kg)	"	Dage/prijs
92 Zeekreeft (P/Kg)	"	Dage/prijs
93 Langoest (P/Kg)	"	Dage/prijs
94 Spin krab (P/Kg)	"	Dage/prijs
95 Rivierkreeft (300g)	"	Dage/prijs
96 fluweel krab (Eenheid)	"	7,00

Vis- Gegrild of op een tegel

100	Zeebaars Wilde (P/Kg) 	€	Dage/prijs
110	Goudbrasem Wild (P/Kg) 	”	Dage/prijs
120	Zeetong Wild (P/Kg)  	”	Dage/prijs
140	Tonijnbietstuk in uien (portie) 	”	14,00
150	Zalm (portie) 	”	14,00
152	Kabeljauw op een tegel (portie)	”	18,00
153	Zeeduivel op een tegel (portie)	”	18,00

Suggesties van de chef

160	Octopus Prazeres		18,00
170	Gebakken Octopus 	”	18,00
171	Gegrilde Octopus	”	18,00
180	Octopus op een tegel 	”	18,00
200	Mix van Zeevruchten 	”	15,00
210	Mix "à la Prazeres" (vis en ulees) 	”	15,00
250	Calamares strips met tomatenrijst 	”	13,00
280	Xaréem (mais soep met Schelpdieren) 	”	13,00
300	Curry van garnalen met ananas	”	13,00
320	Schaal Royal, zeevruchten a la Prazeres (2 pers.) 	”	45,00
321	Schaal zeevruchten van de chef (2 pers.) 		48,00







Ulees

350	Zwart varken (Porco Preto) met Garnalen 	”	15,00
362	Lamskoteletten Gegrilde 	”	16,00
365	Steak op een steengrill (Hete steen) 	”	17,00
366	Steak op een steengrill met garnale (Hete steen) 	”	19,00







Gegrild aan een spies (geserveerd met gamba's)

370	Kalfsentrecôte	€	18,00
380	Zwart varken	”	18,00
381	Octopus		18,00
390	Zeeduivel met bacon en chorizo	”	18,00
400	Surf en Turf (vis en ulees) 	”	18,00
402	Tijger garnalen 	”	20,00

Rijst in aarden pot (portie)

405 Zeekreeft (2 personen) 	„	35,00
406 Langoest (2 personen) 	„	25,00
410 Zeewruchten 	„	13,00
420 Zeeduivel met Gambas 	„	13,00
430 Scheermessen clams 	„	13,00
450 Octopus 	„	13,00

Cataplans met schelpdieren (2 personen)

500 Alleen Schelpdieren 	€	39,00
510 Zeeduivel 	„	39,00
520 Kabeljauw 	„	39,00
530 Octopus 	„	39,00
535 Tonijn 	„	39,00
536 Zeekreeft 	„	Dage/prijs

Vegetarische gerechten

538 Pasta met groenten	“	12,00
539 Omelet met champignons	“	10,00
540 Groenten op een tegel		14,00

Kindermenu

570 Kipcakejes, gepaneerd	„	8,00
580 Vissticks	„	8,00