

MARÉS

BBQ NIGHT

NOITE DE BARBECUE

JANTAR / DINNER
19H - 22H / 7PM - 10PM



T: +351 910 768 809

E: info@kimptonatlantico.com

@kimptonatlantico

MENU

SERVIÇO DE PÃO | BREAD SERVICE 5€

Pão de massa mãe, manteiga açoriana,
azeitonas, raspa de laranja e passas douradas
Sourdough bread, Azorean butter,
olives, orange zest and golden raisins

ENTRADAS PARA ABRIR O APETITE | WARM-UP BITES

Pastel de Berbigão | Cockle Patty 10€
3 Unid. | 3 Units.
Maionese de limão preservado | Preserved lemon mayonnaise

Cubos de Tapioca e Halloumi | Tapioca & Halloumi Dice 12€
3 Unid. | 3 Units.
Molho de sweet chilli | Sweet chilli sauce

Carpaccio de Novilho | Beef Carpaccio 19€
Gema de ovo em conserva, crackers de alecrim | Pickled egg yolk, rosemary crackers

DO FOGO PARA A MESA | FIRE & FORK

Frango | Chicken 24€
Coxa de frango marinada em fermentado caseiro de pimentos
Chicken thigh in homemade fermented pepper marinade

Camarão | Prawn 22€
Espetada de camarão, chouriço português, manteiga de alho e chilli
Prawn skewer, Portuguese sausage, garlic and chilli butter

Carne | Beef 38€
Bife de Black Angus grelhado no fogo
Black Angus beef steak grilled over fire

ACOMPANHAMENTOS | SIDE SELECTION

Incluído na seleção do prato principal | Included with your main course selection
Batatas fritas caseiras | Homemade fries
Parrillada de cogumelos com togarashi | Mushroom parrillada with togarashi
Salada de agrião com vinagrete de sumagre | Watercress salad with sumac vinaigrette

MOLHOS DA CASA | SAUCE IT UP

Molho BBQ caseiro | Homemade BBQ sauce
Chimichurri fumado | Smoked chimichurri
Emulsão de chilli fermentado | Fermented chilli emulsion

A ÚLTIMA CHAMA | THE LAST FLAME

Mousse de Chocolate Caseira, azeite algarvio, flor de sal 12€
Homemade chocolate mousse, Algarve olive oil, Flor de Sal
Brownie de chocolate Branco, maracujá dos Açores, avelã, gelado de baunilha 12€
White chocolate brownie, Azorean passion fruit, hazelnut, vanilla ice cream
Bola de gelado | Ice scream (scoop) 4€

