

XARME

R E S T A U R A N T E • B A R

COUVERT

Cesto de Pão	2,90€
<i>Bread Basket</i>	
Cesto de Pão, Manteiga de Alho assado, Azeite e Azeitonas	5,95€
<i>Bread Basket, roasted Garlic Butter, Olive Oil and Olives</i>	
Experiência Algarvia - seleção completa que inclui Cesto de Pão, Manteiga de Alho assado, Azeite, dois tipos de Azeitonas, dois tipos de Queijos, Cenouras marinadas, Muxama de Atum e Doce de Tomate (2px)	15,00€
<i>Algarvian Experience - a complete selection including Bread Basket, roasted Garlic Butter, Olive Oil, two types of Olives, two types of cheeses, marinated Carrots, Tuna Muxama and Tomato Jam (2px)</i>	
Tábua de Queijos - Queijos de Ovelha, Cabra e Vaca, harmonizado com Figos, Frutos Secos, Mel, Doce de Tomate e Tâmaras (2px)	14,90€
<i>Cheeses board - Sheep, Goat and Cow Cheeses, served with Figs, Nuts, Honey, Tomato Jam and Dates (2px)</i>	
Tábua de Enchidos - composta por Presunto Ibérico, Morcela de Arroz, Chouriça, Paio do Lombo, Picos na Banha e Cornichons (2px)	18,00€
<i>Cured Meats Board - composed of Iberian Ham, Rice Blood Sausage, Chorizo, Cured Pork Loin, Pork Cracklings and Cornichons (2px)</i>	

ENTRADAS • STARTERS

Sopa de Legumes	6,20€
<i>Vegetables Soup</i>	
Salada de Polvo morna - servida com Batata Nova, Cebola, Alho, Pimento, Coentros Frescos e Azeite de qualidade	12,50€
<i>Warm-Style Octopus Salad - served with New Potatoes, Onion, Garlic, Bell Pepper, Fresh Coriander and quality Olive Oil</i>	
Filetes de Carapau alimados - preparados com Alho, Coentros, Azeite Extra Virgem e Vinagre	12,00€
<i>Marinated Mackerel Fillets - prepared with Garlic, Coriander, Extra Virgin Olive Oil and Vinegar</i>	
🚫 Camarão Selvagem salteado - cozinhado em Azeite, Manteiga de Alho, Piri-Piri e Coentros, finalizado com Moscatel flambado	18,90€
<i>Sautéed Wild Shrimps - cooked in Olive Oil, Garlic Butter, Piri-Piri and Coriander, finished with flambéed Moscatel Wine</i>	
🚫 Ceviche de Robalo - marinado em Leite de Tigre e Piri-Piri, acompanhado de Cebola Roxa, Milho, Crocantes de Batata e Coentros Frescos	16,90€
<i>Sea Bass Ceviche - marinated in Tiger Milk and Piri-Piri, served with Red Onions, Corn, Crispy Potatoes and Fresh Coriander</i>	
Tártaro Tradicional de Vitela - servido com Ovo de Codorna e Tostas estaladiças	21,00€
<i>Tradicional Veal Tartare - served with Quail Egg and toasted Bread</i>	
🌱 Burrata Fresca - disposta sobre uma cama de Tomate Cherry tricolor, Manjericão e Molho Pesto caseiro	15,90€
<i>Fresh Burrata - placed on a bed of tricolor Cherry Tomatoes, Basil and homemade Pesto Sauce</i>	
🌱 Carpaccio de Beterraba assada - acompanhado de Molho de Azeite, Micro-Ervas, Frutos Secos e Flor de Sal	12,50€
<i>Roasted Beetroot Carpaccio - accompanied by Olive Oil Sauce, Micro-Herbs, Nuts and Sea Salt</i>	
Duo de Croquetes caseiros - quatro Croquetes (dois de Bacalhau e dois de Borrego), servidos com Doce de Framboesa e Maionese de Alho assado	12,50€
<i>Homemade Croquette Duo - four Croquettes (two of Cod and two of Lamb), served with Raspberry Jam and roasted Garlic Mayonnaise</i>	

PARA CRIANCAS • FOR KIDS (até 12 anos) • (under 12 years)

Bifinhos de Frango grelhados com Batata frita ou Arroz	12,50€
<i>Grilled Chicken Steaks with French Fries or Rice</i>	
Filetes de Robalo Dourados com Batata frita ou Arroz	12,50€
<i>Golden Seabass Fish Fillets with French Fries or Rice</i>	
🌱 Esparguete com Molho de Tomate	12,50€
<i>Spaghetti with Tomato Sauce</i>	

VEGETARIANO • VEGANO • VEGETARIAN • VEGAN

🌱 Ratatouille Clássico - mistura de Legumes assados com Molho Tradicional de Tomate	18,50€
<i>Classic Ratotouille - mix of roasted Vegetables with Tradicional Tomato Sauce</i>	
🌱 Couve Roxa assada com Grãos de Café - acompanhada de Puré de Batata Doce e “Demi-Glace” de Legumes	18,90€
<i>Roasted Purple Cabbage with Coffee Beans - served with Mashed Sweet Potato and Vegetable “Demi-Glace”</i>	
🌱 Risotto de Cogumelos Porcini - aromatizado com Azeite de Trufas	20,90€
<i>Porcini Mushroom Risotto - aromatised with Truffle Oil</i>	

🚫 Picante • Spicy 🌱 Vegetariano • Vegetarian 🌱 Vegan • Vegan

PEIXE • MARISCO • FISH • SEAFOOD

Bacalhau confitado - cozido em Azeite e Alho, servido com Batata Nova e Espinafres salteados	24,90€
<i>Confit Cod - cooked in Olive Oil and Garlic, served with New Potatoes and sautéed Spinach</i>	
Tentáculos de Polvo corados - preparados em Azeite e Alho, acompanhados de Batata Doce e uma Fresca Salada Verde	29,90€
<i>Seared Octopus Tentacles - prepared in Olive Oil and Garlic, served with Sweet Potato and a Fresh Green Salad</i>	
Vieiras salteadas - cozinhadas em Azeite, com Gnocchi Tradicional em Molho de Manteiga Cítrico	28,00€
<i>Sautéed Scallops - cooked in Olive Oil, with Tradicional Gnocchi in a Citrus Butter Sauce</i>	
Filetes de Robalo assado no forno - acompanhados de Puré de Pastinaca, Beringela e Curgete em “Papillote”	23,90€
<i>Oven-roasted Sea Bass Fillets - served with Mashed Parsnip, Aubergine and Zucchini in “Papillote”</i>	
Filetes de Corvina salteados - preparados em Azeite, servidos com Xerém de Tomate e Migas de Broa e Couve	26,90€
<i>Sautéed Corvina Fillets - prepared in Olive Oil, served with Tomato “Xerém”, Cornbread and Kale “Migas”</i>	
Massa “del Mare” - Linguini com Camarão e Amêijoas de Alvor, num delicioso Molho de Marisco e Coentros	22,90€
<i>Pasta “del Mare” - Linguini with Shrimps and Alvor Clams, in a delicious Seafood and Coriander Sauce</i>	

CARNE • MEAT

Bife do Lombo à Portuguesa - em Molho de Carne, acompanhado de Presunto e Batatas fritas às Rodelas	35,90€
<i>Portuguese-Style Fillet Steak - served in a Meat Sauce with Cured Ham and round-cut fried Potatoes</i>	
Bife da Vazia grelhado - servido com Batata frita caseira, Manteiga de Alho assado e uma Fresca Salada Verde	30,90€
<i>Grilled Sirlion Steak - served with homemade French Fries, roasted Garlic Butter and Fresh Green Salad</i>	
Lombo de Veado “Sous Vide” salteado - acompanhado de Pastinaca assada, redução de Vinho Tinto e Bagas e Salada Verde	36,00€
<i>Sautéed “Sous Vide” Venison Loin - served with roasted Parsnip, Red Wine and Berry reduction and Green Salad</i>	
Barriga de Porco assada - acompanhada de Couve Roxa e Cenoura assada com Molho de Citrinos	22,90€
<i>Roasted Pork Belly - served with Red Cabbage and roasted Carrot with Citrus Sauce</i>	
Magret de Pato “à Sauté” - servido sobre Chutney de Manga e Laranja, Batata gratinada e Fresca Salada Verde	25,90€
<i>Sautéed Duck Magret - served with Mango and Orange Chutney, gratinated Potatoes and Fresh Green Salad</i>	
Rack de Borrego assado - com crosta de Alho e Ervas, Batata e Cogumelos Silvestres salteados, finalizado com Molho “Au Jus”	35,90€
<i>Roasted Rack of Lamb - with Garlic and Herb Crust, sautéed Potatoes and Wild Mushrooms, finished with “Au Jus” Sauce</i>	
Tornedó de Novilho “à Sauté” - acompanhado de Puré de Batata caseiro, Espargos e Feijão Verde salteados em Manteiga de Alho, com Molho “Au Jus”	34,90€
<i>Sautéed Beef Tenderloin - served with homemade Mashed Potatoes, Asparagus and Green Beans in Garlic Butter with “Au Jus” Sauce</i>	
Supremo de Frango assado - com Crocante de Pele e Risotto de Cogumelos Porcini	22,90€
<i>Roasted Chicken Supreme - with crispy Skin and Pornici Mushrooms Risotto</i>	

PARA PARTILHAR (2PX) • TO SHARE (2PX)

Arroz Algarvio de Corvina, Robalo e Camarão - uma combinação rica de sabores do mar	47,90€
<i>Algarvian-Style Rice with Corvina, Sea Bass and Shrimp - a rich combination of seafood flavours</i>	
Cataplana de Corvina, Robalo, Amêijoas e Camarão - com Batata Nova e Coentros Frescos	47,90€
<i>Cataplana of Corvina, Sea Bass, Clams and Shrimp - with New Potatoes and Fresh Coriander</i>	
Cataplana de Polvo - em Caldo Algarvio, com Camarão, Batata Doce e Coentros	58,90€
<i>Octopus Cataplana - in an Algarvian Broth, with Shrimp, Sweet Potato and Coriander</i>	
Costeletão de Vitela grelhado (950g) - servido com Batatas gratinadas, Ananás grelhado, Milho assado, acompanhado por Molho “Au Jus” e Manteiga de Limão	60,90€
<i>Grilled young Beef Rib Steak (950g) - served with gratinated Potatoes, grilled Pineapple, roasted Corn, accompanied by “Au Jus” Sauce and Lemon Butter</i>	
Sugestão do Chefe (Surpresa)	Preço Variável
<i>Chef’s Suggestion (Surprise)</i>	<i>Variable Price</i>

ACOMPANHAMENTOS • SIDE DISHES

Arroz • Rice	3,50€
Batata caseira frita • Homemade French Fries	4,00€
Batata Doce frita • Sweet Potato Fries	5,00€
Batata gratinada • Gratinated Potatoes	5,00€
Legumes salteados • Sautéed Vegetables	4,00€
Salada de Tomate • Tomato Salad	7,50€
Molho extra • Extra Sauce	4,00€

Não cobramos qualquer prato, bebida ou alimento que não tenha sido solicitado ou consumido. Se tiver alergias alimentares, informe os nossos colaboradores antes de fazer o pedido. Os preços incluem IVA à taxa legal. O Livro de Reclamações está disponível para consulta. *No dish, drink, or food will be charged if not requested or consumed. If you have food allergies, please inform our staff before ordering. Prices include VAT at the applicable rate. The Complaints Book is available for consultation.*



XARME

RESTAURANTE • BAR

SOBREMESAS • DESSERTS

Doce Especial do Chefe • <i>Chef Special Sweet</i>	8,00€
Baileys “Choco Dream”	8,00€
Gelado e Pepitas de Chocolate, Licor Baileys e Chantilly <i>Ice Cream with Chocolate Chips, Baileys Liqueur and Cream</i>	
Tiramisú Invertido • <i>Upside-Down Tiramisu</i>	8,00€
Receita Tradicional Reinventada • <i>Reinvented Traditional Recipe</i>	
Prato de Fruta • <i>Fruit Platter</i>	8,00€
Fruta Laminada • <i>Sliced Fruit Platter</i>	
“Petit Gâteau”	8,00€
Pequeno Bolo de Chocolate Negro com Gelado de Nata e Frutos Vermelhos <i>Small Dark Chocolat Cake with Cream Ice Cream and Red Fruits</i>	
Tarte “Tartin” • “Tartin” Pie	8,00€
Tarte de Maçã com Gelado de Baunilha, Chantilly e Amêndoas <i>Apple Pie with Vanilla Ice Cream, Whipped Cream and Almonds</i>	

Os preços incluem IVA à taxa legal. O Livro de Reclamações está disponível para consulta.
Prices include VAT at the applicable rate. The Complaints Book is available for consultation.

XARME

RESTAURANTE • BAR

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES • SPARKLING WINE

Astronauta Baga Blanc de Noir Bruto (Portugal, Bairrada DOC*)	29,00€
Murganheira - Super Reserva Bruto (Portugal, Távora Varosa DOC*)	35,00€
Terras do Demo Malvasia – Fina Bruto (Portugal, Távora Varosa DOC*)	30,00€
Cricova Cuvée Prestige Brut (Moldávia, Codru IGP*)	34,00€
Cricova Lacrima Dulce Demisec (Moldávia, Codru IGP*)	34,00€
Moet & Chandon Brut Impérial (França, Champagne AOC*)	90,00€
Mumm Cordon Rouge Brut (França, Champagne AOC*)	80,00€
Ruinart Brut (França, Champagne AOC*)	120,00€

VINHOS ROSE • ROSE WINES

Arvad Colheita (Portugal, Algarve IGP*)	26,00€
Barranco Longo Colheita (Portugal, Algarve IGP*)	24,00€
Cabrita Colheita (Portugal, Algarve IGP*)	26,00€
Contança nas Rosas (Portugal, Alentejo DOC*)	27,00€
Rocim Colheita (Portugal, Alentejo DOC*)	25,00€
Beyra (Portugal, Interior DOC*)	23,00€
Clô (Portugal, Península de Setúbal DOC*)	19,00€

VINHOS BRANCOS • WHITE WINES

Arvad Colheita (Portugal, Algarve IGP*)	27,00€
Barranco Longo Grande Escolha (Portugal, Algarve IGP*)	24,00€
Cabrita Moscatel (Portugal, Algarve IGP*)	35,00€
Paxá Verdelho (Portugal, Algarve IGP*)	29,00€
Astronauta Sauvignon Blanc (Portugal, Alentejo IGP*)	25,00€
Esporão Reserva (Portugal, Alentejo DOC*)	35,00€
Monte da Peceguina (Portugal, Alentejo DOC*)	33,00€
Pirr Almodóvar (Portugal, Alentejo DOC*)	25,00€
Rocim Colheita (Portugal, Alentejo DOC*)	25,00€
Beyra (Portugal, Beira Interior DOC*)	23,00€
M.O.B. Lote 3 (Portugal, Dão DOC*)	27,00€
Alice Vieira de Sousa Reserva (Portugal, Douro DOC*)	24,00€
Astronauta Field Blend (Portugal, Douro DOC*)	25,00€
Romeu (Portugal, Douro DOC*)	27,00€
Clô (Portugal, Península de Setúbal IGP*)	19,00€
Salcuta Feteasca Alba (Moldávia, Stephan Vodă IGP*)	26,00€
Anselmo Mendes Contacto Alvarinho (Portugal, Vinho Verde DOC*)	29,00€
Deu la Deu Alvarinho (Portugal, Vinho Verde DOC*)	24,00€
Phulia Loureiro (Portugal, Vinho Verde DOC*)	23,00€
Qta. de San Joanne Terroir Mineral (Portugal, Vinho Verde DOC*)	26,00€

VINHOS TINTOS • RED WINES

Arvad Colheita (Portugal, Algarve IGP*)	27,00€
Barranco Longo Reserva (Portugal, Algarve IGP*)	35,00€
Cabrita Colheita (Portugal, Algarve IGP*)	29,00€
Paxá Negra Mole (Portugal, Algarve IGP*)	33,00€
Paxá Reserva (Portugal, Algarve IGP*)	33,00€
Cartuxa Colheita (Portugal, Alentejo DOC*)	51,00€
Constança nas Barricas (Portugal, Alentejo DOC*)	34,00€
Esporão Reserva (Portugal, Alentejo DOC*)	35,00€
Herdade do Gamito Cabernet Sauvignon (Portugal, Alentejo DOC*)	27,00€
Herdade do Gamito Syrah (Portugal, Alentejo DOC*)	27,00€
Monte da Peceguina (Portugal, Alentejo IGP*)	35,00€
Pirr Almodôvar (Portugal, Alentejo DOC*)	25,00€
Rocim Colheita (Portugal, Alentejo DOC*)	27,00€
Filipa Pato Dinâmica (Portugal, Bairrada DOC*)	30,00€
Beyra Reserva (Portugal, Beira Interior DOC*)	31,00€
Quinta da Vegia Solo Franco (Portugal, Dão DOC*)	26,00€
Alice Vieira de Sousa Reserva (Portugal, Douro DOC*)	25,00€
Manoella (Portugal, Douro DOC*)	36,00€
Qta. do Javali - Crazy Javali (Portugal, Douro DOC*)	31,00€
Astronauta Touriga-Nacional (Portugal, Lisboa IGP*)	25,00€
Clô (Portugal, Península de Setúbal IGP*)	19,00€
Raritet Rubinus (Moldávia, Stephan Vodă IGP*)	25,00€
Mimi Feteasca Neagra (Moldávia, Stephan Vodă IGP*)	29,00€

COLHEITA TARDIA • LATE HARVEST 37,5cl

Malhadinha (Portugal, Alentejo IGP*)	90,00€
Três Bagos (Portugal, Douro DOC*)	45,00€

SANGRIA 1L

Vinho (Tinto, Branco ou Rosé) • Wine (Red, White or Rose)	22,00€
Espumante (com Frutos Vermelhos) • Sparkling Wine (with Red Fruits)	25,00€

A COPO • BY THE GLASS 15cl

Vinho "Clô" (Tinto, Branco ou Rosé) • "Clô" Wine (Red, White or Rose)	5,50€
Espumante Prosecco • Prosecco Sparkling Wine	7,50€



* Designações Oficiais de Qualidade ou Origem do Vinho

IGP - Indicação Geográfica Protegida • DOC - Denominação de Origem Controlada
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée (França) • IVV - Instituto da Vinha e do Vinho

Venda proibida a menores de 18 anos. Beba com moderação.
Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. • Sale prohibited to persons under 18 years old.
Please drink responsibly. Prices include VAT at the applicable rate.