



ROTEIRO GASTRONÓMICO

LAGOA • ALGARVE

O mar à sua mesa
From the sea to your table

6 a 30 de Junho | 6th to 30th June





ROTEIRO GASTRONÓMICO

"O MAR À SUA MESA"

De 6 a 30 de junho haverá um convite irrecusável para passar pelo Concelho de Lagoa e regalar-se com a gastronomia desta região, especialmente os pratos confeccionados à base de peixe e de marisco.

Através deste roteiro descubra os restaurantes que irão dar a provar várias iguarias de forma tradicional mas também com novas apresentações, cujo objetivo é proporcionar-lhe uma experiência gastronómica memorável.

Um sem fim de sabores a experimentar e a descobrir, feitos do melhor que o mar oferece.

Bom apetite !

GASTRONOMIC ITINERARY

"FROM THE SEA TO YOUR TABLE"

From 6th to 30th of June there will be an irresistible invitation to visit Lagoa in Algarve and indulge in the cuisine of this region, especially the fish and seafood dishes.

Through this guide you will find restaurants that will give you plenty of opportunities to taste various delicacies by traditional homemade and also with new presentations, whose goal is to provide you a memorable culinary experience.

One endless of flavors to experience and discover, made by the best that the sea can offer.

Bon appetite !

ÍNDICE | INDEX

Restaurantes | Restaurants

CARVOEIRO

Oregano	06
Bon Bon	07
Vimar	08
Hexagone	09
Taste	10
A Vela	11
Martins Grill	12
O Barco	13
Farol	14
Stop	15

ESTOMBAR

O Charneco	17
A Palmeira	18

FERRAGUDO

Babalu	20
Casa Grande	21
O Barril	22
Farragood.....	23
Fim do Mundo	24
Marisqueira Maré Viva	25
Le Paradis	26
Pintadinho	27
Rei das Praias	28
A Ria	29
O Sueste	30
O Velho Novo	31

LAGOA

Barca Velha	33
O Ciclo	34
Dona Ana	35
Lamim	36
O Litoral	37
O Pescador	38

PORCHES

Aquamar	40
O Leão de Porches	41
Porches Velho	42


legenda | legend

 Morada | Address

 Telefone | Phone

 Email

 GPS

 Horário da Cozinha |
Kitchen Time



CARVOEIRO



OREGANO

🏠 Urbanização Cabeço de Pias, Bloco 5 F-B | 8400 Sesmarias - Lagoa

☎ (+351) 282 353 465

@ restaurant.oregano@yahoo.com

📍 37.116026,-8.481167

🕒 12h00 às 22h00 | encerra à quarta feira

12:00 pm to 10:00 pm | closed on Wednesday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Cavala de Escabeche | Mackerel to "Escabeche" Style (Marinata)

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

"Camarão e Bacon" | Shrimp Sauteed with Bacon and Herbs

SOBREMESA | DESSERT

Tiramisu de morangos | Strawberry Tiramisu

VINHOS | WINES

Edd's Rosé



BON BON

- 🏠 Urbanização Cabeço de Pias, Bloco 5 R/C | 8400 Sesmarias, Carvoeiro
- ☎ (+351) 282 341 496
- @ restaurant.bonbonbypp@yahoo.com
- 📍 37.116252,-8.480883
- 🕒 18h30 às 22h30 | encerra à quarta feira
06:30 pm to 10:30 pm | closed on Wednesday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

“Mergulho no Mar” – Bivalves da nossa costa, algas e salicórnia | “Deep in the Sea” – Bivalves of our coast, seaweed and salicornia

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Massada de Peixe | Mass of Fish

SOBREMESA | DESSERT

Manga e Sésamo | Mango and Sesame

VINHOS | WINES

Edd’s Chardonnay Branco | Edd’s White Chardonnay



VIMAR

🏠 Rua do Farol nº109 | 8400 Carvoeiro

☎ (+351) 282 358 322

📍 37.09537,-8.463909

🕒 12h00 às 16h00 e das 18h00 às 22h30

12:00 pm to 04:00 pm and from 06:00 pm to 10:30pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Sopa de Peixe; Sardinhas Fritas com Molho à Portuguesa | Fish Soup; Fried Sardines with Portuguese Sauce

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Peixe à Pescador; Arroz de Tamboril com Gambas | Fish "fisherman" Style; Monkfish Rice with Prawns

SOBREMESA | DESSERT

Bolo de Amêndoa; Bolo de Alfarroba | Almond Cake; Carob Cake

VINHOS | WINES

Porches Branco; Lagoa Reserva | Porches White; Lagoa Reserva



HEXAGONE

🏠 Urbanização Presa de Moura – Sesmarias | 8400 Lagoa

☎ (+351) 282 342 485

@ www.restaurantehexagone.com

📍 37.110999, -8.492803

🕒 12h00 às 22h30 | encerra ao domingo

12:00 pm to 10:30 pm | closed on Sunday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Degustação de Sabores do Mar | Tasting Sea Starter's Selection

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Rodvalho Selvagem, molho de Ovas, Mexilhão e Sabores do Mar servido com Risotto de tinta de Choco com Ervilhas | Brill flavoured with roe sauce, mussel and sea flavours served with risotto and peas

SOBREMESA | DESSERT

Amêndoas, Figos e Alfarrobas | Almonds, Figs and Carobs

VINHOS | WINES

Marquês dos Vales Selecta Branco; Blanc de Noir; Barranco Longo Branco Grande Escolha e Algar Doce | Marquês dos Vales Selecta White; Barranco Longo Grande Escolha White; Algar Doce



TASTE

🏠 Rua dos Pescadores 104 | 8400 - 512 Carvoeiro

☎ (+351) 282 358 092

@ tastecarvoeiro@hotmail.com

📍 37.099648,-8.469688

🕒 18h30 às 22h00 | encerra às 3^o feiras

06:30 pm to 10:00 pm | closed on Tuesday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Salada de Ovas de Bacalhau | Soft Roes Cod-Fish Salad

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Risotto com Tamboril, Camarão e Açafrão | Risotto with Monkfish, Shrimp and Saffron

SOBREMESA | DESSERT

Bolo de Rolo de Morango | Roll Cake of Strawberry

VINHOS | WINES

Alvor Branco | Alvor White Wine



A VELA

🏠 Rua do Barranco nº54 | 8400 – 508 Carvoeiro

☎ (+351) 282 084 177

@ vela-lusitana@netvisao.pt

📍 37.098571,-8.470089

🕒 16h00 às 22h00

04:00 pm to 10:00 pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Carapaus Alimados | Scaled Horse Mackerel

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Polvo à Lagareiro | Octopus “à Lagareiro” style

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Alfarroba com Amêndoa e Figo | Carob Pie with Almond and Fig

VINHOS | WINES

Marquês dos Vales Tinto e Rosé | Marquês dos Vales Red and Rose



MARTINS GRILL

🏠 Largo da Praia do Carvoeiro, nº8 – Acima | 8400 Carvoeiro

☎ (+351) 282 357 494

@ www.praiacarvoeiro.com

📍 37.096677,-8.471605

🕒 13h00 às 22h00

01:00 pm to 10:00 pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Amêijoas à Bulhão Pato | Clams to “Bulhão Pato” style

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cataplana de Peixe e Marisco | Seafood and fish Cataplana

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Alfarroba | Carob Pie

VINHOS | WINES

Alvor Singular Branco; Barranco Longo Tinto; Cabrita Rosé | Alvor Singular White; Barranco Longo Red; Cabrita Rosé



O BARCO

🏠 Largo da Praia de Carvoeiro | 8400 – 517 Carvoeiro

☎ (+351) 282 089 949

@ obarco.lda@gmail.com

📍 37.096615, -8.471246

🕒 12h00 às 22h00

12:00 pm to 10:00 pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Sopa de Peixe | Fish Soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Amêijoas na Cataplana | Clams “Cataplana”

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Amêndoa | Almond Pie

VINHOS | WINES

João Clara



FAROL

🏠 Urb. Rocha Brava | 8400 – 568 Carvoeiro

☎ (+351) 282 358 823

@ farolrochabrava@outlook.pt

📍 37.091335,-8.44588

🕒 12h30 às 15h00 e das 18h30 às 21h30

12:30 pm to 03:00 pm and from 06:30 pm to 09:30 pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Sardinha Albardada em Cama de Salada com Molho Vinagrete | Sardine in batter with Salad and Vinaigrette Sauce

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Filete de Robalo com Molho de Agrião | Bass Filet with Cress Sauce

SOBREMESA | DESSERT

Morgado de Amêndoa servido com Sorvete de Tangerina | “Morgado” - Almond cake served with Tangerine Ice Cream

VINHOS | WINES

Barranco Longo Branco Chardonnay Arinto | Barranco Longo White Chardonnay Arinto



STOP

🏠 Praia de Vale Centeanes | 8400 Carvoeiro

☎ (+351) 965 098 770

@ www.restauranteostop.net

📍 37.091263,-8.454426

🕒 09h00 às 22h00

09:00 am to 10:00 pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Sopa de Peixe | Soup Fish

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Especial Peixe Camarão | Speciality Shrimp Fish

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Amêndoa; Tarte de Alfarroba | Almond Pie; Carob Pie

VINHOS | WINES

Lagoa Estagiado



ESTOMBAR



O CHARNECO

🏠 Rua Manuel Charneco, nº 3 | 8400-037 Estômbar

☎ (+351) 282 431 113

@ charneca8@hotmail.com

📍 37.146391, -8.486869

🕒 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h00

12:00pm to 3:00pm and from 7:00pm to 10:00pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Salada de Ovas de Choco; Polvo Albardado com Batata-doce | Roe Salad
Cuttlefish; Octopus in batter with Sweet Potato

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cataplana Rica Algarvia | Rich Algarve Cataplana

SOBREMESA | DESSERT

Sortido de Doces Regionais | Regional Sweet Desserts Selection

VINHOS | WINES

“Marquês dos Vales” – Quinta dos Vales Estômbar



A PALMEIRA

🏠 Estrada Nacional 125 | 8400 Estômbar

☎ (+351) 282 427 313

@ facebook.com/apalmeira1997

📍 37.144907, -8.494427

🕒 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h30

12:00pm to 3:00pm and from 7:00pm to 10:30pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Carapau Alimado; Sardinhas de Escabeche | Scaled Horse Mackerel;
Sardines to “Escabeche” style (Marinata)

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Peixe Fresco Grelhado | Grilled Fresh Fish

SOBREMESA | DESSERT

Doce de Maçã com Amêndoa | Apple Sweet with Almond

VINHOS | WINES

Vinho Lagoa



FERRAGUDO



BABALU

🏠 Largo do Regato, nº 27 | 8400-232 Ferragudo

☎ (+351) 282 459 111

@ 37.124906,-8.516867

📍 12h00 às 14h30 e das 18h30 às 22h00 | encerra ao domingo

🕒 12:00pm to 2:30pm and from 6:30pm to 10:00pm | closed on Sunday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Camarão com Limão | Shrimp with Lemon

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Espetada de Lulas | Squid Kebab

SOBREMESA | DESSERT

Mista Algarvia (batata doce, alfarroba, figo, amêndoa e canela) | Algarve Mixed (sweet potato, carob, fig, almond and cinnamon)

VINHOS | WINES

Quinta dos Vales



CASA GRANDE

🏠 Rua Vasco da Gama, 18 | 8400-253 Ferragudo

☎ (+351) 914 57 0 363

@ casagrande.ferragudo@gmail.com

📍 37.124764,-8.520448

🕒 18h00 às 02h00

6:00pm to 2:00am

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Conserva de Filetes de Cavala à Portuguesa | Conserve Mackerel Filets at Portuguese Style

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Estupeta de Atum | Tuna "Estupeta"

SOBREMESA | DESSERT

Trilogia Algarvia (Amêndoa, Figo e Alfarroba) | Algarve trilogy (Almond, Fig and Carob)

VINHOS | WINES

Herdade dos Pimentéis



○ BARRIL

🏠 Travessa do Caldeirão, nº 1, 3 e 5, nº 91 | 8400-234 Ferragudo

☎ (+351) 282 461 215

@ restobarril@gmail.com

📍 37.124568,-8.519769

🕒 12h00 às 15h00 e das 18h30 às 22h30

12:00am to 3:00pm and from 6:30pm to 10:30pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Amêijoas à Bulhão Pato | Clams to “Bulhão Pato” Style

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Filete de Peixe à Marinheiro (com camarão e mexilhão) | Fish Filets to “Sailor” Style (with shrimp and mussel)

SOBREMESA | DESSERT

Tarte mista (Alfarroba, Figo e Amêndoa) | Mixed Pie (Carob, Fig and Almond)

VINHOS | WINES

Lagoa



FARRAGOOD

- 🏠 Rua Zeca Afonso, nº1 | 8400 Ferragudo
- ☎ (+351) 282 461 236
- @ www.farragood.com | farragoodportugal@sapo.pt
- 📍 37.126012,-8.517871
- 🕒 18h00 às 22h30 | encerra ao domingo
18:00pm to 22:30pm | closed on Sunday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Carapaus Alimados; Salada de Polvo | Scaled Horse Mackerel; Octopus Salad

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Feijoada de Buzinas; Lulas Recheadas | Bean Stew with horns; Stuffed Squid

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Amêndoa com Gila | Almond Pie with Pumpkin

VINHOS | WINES

Marquês dos Vales - Quinta dos Vales



FIM DO MUNDO

🏠 Rua Manuel Teixeira Gomes nº 28 | 8400 Ferragudo

☎ (+351) 964 172 058

@ restfimdomundo@hotmail.com

📍 37.125611,-8.518874

🕒 18h30 às 22h00 encerra à quarta-feira

6:30pm to 10:00pm | closed on Wednesday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Camarão à Guilho | Shrimps to “Guilho” Style

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Arroz de Tamboril | Monkfish Rice

SOBREMESA | DESSERT

Tricolor – Tarte de Alfarroba e Figo | “Tricolor” Pie (carob and fig)

VINHOS | WINES

Cabrita - Paxa - Vida Nova



MARISQUEIRA MARÉ VIVA

🏠 Rua Marechal Carmona, n° 21 | 8400 -233 Ferragudo

☎ (+351) 282 461 297

@ www.reidaspraias.com

📍 37.125034,-8.518948

🕒 12h00 às 15h00 e das 18h00 às 22h00

12:00pm to 3:00pm and from 6:00pm to 10:00pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Cocktail de Camarão | Shrimp Cocktail

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cataplana de Marisco; Arroz de Marisco; Lagosta; Sapateira | Seafood Cataplana; Seafood Rice; Lobster; Edible Crab

SOBREMESA | DESSERT

Arroz Doce | Sweet Rice

VINHOS | WINES

MOS Pinto Selecção | Selection - Grace Vineyard Marquês dos Vales



LE PARADIS

- 🏠 Vale da Azinhaga | 8400 -276 Ferragudo
- ☎ (+351) 282 461 123
- @ www.leparadis.com.pt
- 📍 37.110340, -8.510722
- 🕒 16h00 às 22h30 | encerra à quarta-feira
4:00pm to 10:30pm | closed on Wednesday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Camarão com Laranja | Shrimp with Orange

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Peixe fresco grelhado | Grilled Fresh Fish

SOBREMESA | DESSERT

Mousse de Lima | Lime Mousse

VINHOS | WINES

Barranco Longo; Cabrita



PINTADINHO

🏠 Praia do Pintadinho | 8400 -270 Ferragudo

☎ (+351) 282 461 592

@ valerio.c.natal@hotmail.com

📍 37.107789,-8.518154

🕒 10h00 às 22h00

10:00am to 10:00pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Pão, Biqueirão, Patê de Sardinha, Manteiga, Queijo | Bread, Blue fish, Sardine Pate, Butter and Cheese

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Sardinha Assada com Batatas Cozidas e Salada Algarvia | Grilled Sardine with boiled potatoes and Algarve salad

SOBREMESA | DESSERT

Arroz doce; Leite-creme caseiros | Sweet Rice; Cream Milk Homemade

VINHOS | WINES

Lagoa



REI DAS PRAIAS

🏠 Praia dos Caneiros | 8400 -272 Ferragudo

☎ (+351) 282 461 006

@ www.reidaspraias.com

📍 37.105322,-8.51334

🕒 09h00 às 00h00

9:00 am to 12:00 am

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Amêijoas à Bulhão Pato e Lulas Fritas | Clam to “Bulhão Pato” Style and Fried Squid

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cataplana de Peixe; Peixe Grelhado (Pargo, Robalo, Dourada); Carabineiros grelhados | Fish Cataplana; Grilled Fish (Couch sea bream, Bass, dorade); Grilled Carabinieri

SOBREMESA | DESSERT

Morgadinho de Figo; Tarte de Figo e Alfarroba | Morgadinho (Fig and almond cake); Fig Pie and Carob Pie

VINHOS | WINES

Edd's Tinto, Branco e Rosé | Edd's Red, White and Rosé



A RIA

- 🏠 Rua Infante Santo, nº 27 | 8400-252 Ferragudo
☎ (+351) 282 461 786
@ hjduarte@sapo.pt
📍 37.124634, -8.520882
🕒 12h00 às 15h00 e das 18h00 às 22h00 | encerra à segunda-feira
12.00pm to 3:00pm and from 6:00pm to 10:00pm | closed on Monday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Sopa de Peixe à Pescador; Carapaus de Escabeche | Fish Soup “fisherman” style; Horse-Mackerel “Escabeche” style

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Favas à Algarvia com tiras de Choco Frito; Raios de Polvo Albardado com Arroz de Coentros e Alho | Regional beans with strips of fried cuttlefish; Tentacle Octopus “Albardado” style served with Coriander rice and garlic

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Amêndoa com Gila; Torta de Laranja | Almond Pie with Gila; Orange Pie

VINHOS | WINES

Lagoa Reserva (Tinto/ Branco) | Lagoa Reserve (Red/ White)



○ SUESTE

🏠 Rua da Ribeira, n° 91 | 8400-256 Ferragudo

☎ (+351) 282 461 592

@ www.restaurantesueste.com | amadeu.sueste@gmail.com

📍 37.123928,-8.522701

🕒 12h15 às 23h00 | encerra à segunda-feira

12:15pm to 11:00pm | closed on Monday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Papas de Berbigão (Xerém); Sopa de Peixe | Maize porridge with cockles (Xerém); Fish Soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Sardinha Assada; Linguadinhos Fritos com Arroz de Tomate | Grilled Sardines; Fried Dover sole with tomato rice

SOBREMESA | DESSERT

Laranja Algarvia; D. Rodrigo | Regional Orange; D. Rodrigo

VINHOS | WINES

Quinta dos Vales



O VELHO NOVO

🏠 Rua Manuel Teixeira, nº 2 | 8400 Ferragudo

☎ (+351) 282 461 152

📍 37.125389,-8.517859

🕒 17h30 às 23h00 | encerra ao domingo
5:30pm to 11:00pm | closed on Sunday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Cavalinhas Alimadas | Scaled Mackerel

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lulinhas à Casa | Squid Homemade

SOBREMESA | DESSERT

Toucinho-do-céu de Espiche | Sky Lard cake from Espiche

VINHOS | WINES





Barranco Longo



LAGOA



BARCA VELHA

-  Parque Empresarial do Algarve, Lt. 9 Loja 31 | 8400-431 Lagoa
-  (+351) 282 102 832
-  37.129961,-8.446535
-  12h00 às 16h00 e das 18h00 às 22h00
12:00pm to 4:00pm and from 6:00pm to 10:00pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Carapaus Alimados | Scaled horse Mackerel

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cataplana de Tamboril | Monkfish Cataplana

SOBREMESA | DESSERT

Torta de Laranja | Orange Tart

VINHOS | WINES

Lagoa Reserva



O CICLO

🏠 Rua Fonseca de Almeida, nº13 | 8400 - 346 Lagoa

☎ (+351) 282 352 518

@ jmcosta37@hotmail.com

📍 37.134435,-8.455329

🕒 12h00 às 15h00 e das 18h30 às 22h30

12:00pm to 3:00pm and from 6:30pm to 10.30pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Sopa de Lingueirão; Carapau Frito com Molho de Tomate | Razor Clam Soup; Fried Horse-mackerel with Tomato Sauce

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Ovas fritas com Açorda; Polvo da Sr.ª da Rocha em Tomate maduro da rua e Batata-doce | Fried Roe with "Açorda" (bread soup); octopus with sweet potato and tomato

SOBREMESA | DESSERT

Pudim de Mel com Requeijão e Doce de Abóbora; D. Rodrigo | Honey Pudding with Cheese curd and Sweet Pumpkin; D. Rodrigo

VINHOS | WINES

Lagoa Reserva Branco e Tinto; Porches Rosé | Lagoa Reserva White and Red; Porches Rosé



DONA ANA

🏠 Urb. Alagoa Sol Lot. 53 R/C | 8400 Lagoa

☎ (+351) 282 342 690

@ teodoro.monica@hotmail.com

📍 37.137535,-8.458336

🕒 10h00 às 15h00 e das 18h00 às 22h00 | encerra ao domingo
10:00am to 3:00pm and from 6:00pm to 10:00pm | closed on Sunday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Camarão à Guilho | Shrimp “Guilho” Style

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Choquinhos à Algarvia | Algarvian Cuttlefish

SOBREMESA | DESSERT

Doce da Avó | Grandma’s cake

VINHOS | WINES

Marquês dos Vales da Quinta dos Vales



LAMIM

🏠 Rua da Misericórdia nº52 | 8400 Lagoa

☎ (+351) 282 352 352

@ www.restaurantelamim.com

📍 37.13612, -8.452558

🕒 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 23h00

12:00pm to 3:00pm and from 7:00pm to 11:00pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

“Xerém” de Berbigão; Carapau Alimado | “Xerém” (speciality made with Corn Flour); Scaled horse Mackerel

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Peixe do Dia; Bacalhau à Casa; Bife de Atum de Cebolada | Fish; Cod-fish Homemade; Tuna steak on Onion Stew

SOBREMESA | DESSERT

Mousse; Pudim | Mousse; Pudding

VINHOS | WINES

Lagoa



○ LITORAL

- 🏠 Estrada de Benagil | 8400 - 401 Lagoa
- ☎ (+351) 282 359 649
- @ 37.089395,-8.42531
- 📍 10h00 às 22h00 encerra à quarta-feira
- 🕒 10:00am to 10:00pm | closed on Wednesday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Cogumelos com Alho; Amêijoas à Bulhão Pato | Mushrooms with Garlic;
Clams "Bulhão Pato" Style

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Solha Grelhada / Frita; Especialidade Peixe Fresco | Grilled / Fried Flounder;
Speciality Fresh Fish

SOBREMESA | DESSERT

Tarte de Amêndoa | Almond Pie

VINHOS | WINES

Vinhos do Algarve | Algarve Wines



O PESCADOR

🏠 Praia de Benagil | 8400 Lagoa

☎ (+351) 282 354 017

@ restaurantopescador@gmail.com

📍 37.088652,-8.426541

🕒 12h00 às 22h00

12:00pm to 10:00pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Camarão Tigre | Tiger Prawns

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Polvo à Lagareiro | Octopus "à lagareiro" style

SOBREMESA | DESSERT

Delícia do Algarve (Alfarroba, Figo e Amêndoa) | Carob pie with almond and fig

VINHOS | WINES

João Clara, Barranco Novo



PORCHES



AQUAMAR

🏠 Largo da Sr.ª da Rocha | 8400 Porches

☎ (+351) 282 314 724

@ restauranteaquamar@hotmail.com

📍 37.097191,-8.387091

🕒 10h00 às 22h00

10:00am to 10:00pm

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Mexilhão em Tomada | Mussel with Tomato Sauce

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Filete de Linguado à Algarvia | Dover sole Filet to Algarve Style

SOBREMESA | DESSERT

Tarte 3 Delícias (Amêndoa, Figo e Alfarroba) | Three Flavours Pie (Almond, Fig and Carob)

VINHOS | WINES

Marquês dos Vales Selecta - Tinto ou Branco | Red or White



O LEÃO DE PORCHES

🏠 Rua Padre Gregório Cabrita | 8400 – 473 Porches

☎ (+351) 967 100 047

@ restaurante.oleaodeporches@yahoo.com

📍 37.125902,-8.398466

🕒 18h30 às 22h30 | encerra à quarta-feira

6:30 pm to 10:30 pm | closed on Wednesday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Ceviche, Espuma de Coentros, Sésamo | Ceviche, Foam Coriander, Sesame

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Corvina, Salada Algarvia e Batata | Meagre, Algarvian Salad and Potato

SOBREMESA | DESSERT

Viagem de Laranja | Orange Trip

VINHOS | WINES

João Clara Branco | João Clara White



PORCHES VELHO

- 🏠 Rua da Praça | 8400-477 Porches
- ☎ (+351)282 381 692
- @ www.porches-velho.com
- 📍 37.126078,-8.398351
- 🕒 18h30 às 23h00 | encerra ao domingo
6:30pm to 11:00pm | closed on Sunday

MENU MAR À SUA MESA | FROM THE SEA TO YOUR TABLE

ENTRADA | STARTER

Sopa de Peixe | Fish Soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Bacalhau à Porches Velho | Codfish "Porches Velho" Style

SOBREMESA | DESSERT

Bolo de Gila e Amêndoa | Pumpkin and Almond Cake

VINHOS | WINES

Barranco Longo (Branco - Rosé - Tinto | White - Rosé - Red)





Câmara Municipal de Lagoa:

Largo do Município 8401 - 851 Lagoa

Tel: (+351) 282 380 400 • Fax: (+351) 282 380 444

e-mail: expediente@cm-lagoa.pt • www.cm-lagoa.pt