



Somos um restaurante onde a (P)alma do Algarve preenche as nossas paredes e a alma algarvia preenche o coração. A "Cestaria – Bistro de Artesão" é sobre arte. A arte de trabalhar a matéria prima e transformá-la em algo memorável e de superar as expectativas. Damos destaque às nossas peças de matéria-prima de qualidade como as carnes DOP, maturadas e "Grain-Fed". Estabelecemos parcerias com produtores locais e nacionais, focando sempre na qualidade que a terra e mar tem para nos oferecer.



We are a restaurant where the soul of the Algarve fills our walls with the hand-made straw baskets. "Cestaria – Bistro de Artesão" is about art. The art of working with raw materials and transforming them into something memorable and exceeding expectations. We highlight our quality raw material pieces such as DOP, matured and "Grain-Fed" meats. We establish partnerships with local and national producers, always focusing on the quality that the land and sea have to offer us.



couvert 5,5

Seleção de pão artesanal *
Homemade bread selection *

- * Opção pão s/ glúten + 1,5
- * Gluten-free bread option + 1,5

Azeitonas britadas
Algarvian style olives

Manteiga do Artesão
Artisan's butter

Sugestão do chef
Chef suggestion

Azeite 'Monterosa' com flor de sal da Ria Formosa
'Monterosa' olive oil with fleur de sel from Ria Formosa

entradas & petiscos frios *cold starters and bites*

Ostras premium da nossa Ria Formosa com seleção de temperos do Artesão
Premium oysters from our Ria Formosa with a selection of Artisan dressings

9 ³ UNI. | 16 ⁶ UNI.

Gamba da costa Shrimp from Algarve coast	15
Bife tártaro de novilho com tostinhas artesanais Veal steak tartare with homemade toasts	15
Presunto curado (60g) Cured "presunto" (60g)	17
Ceviche de peixes - malagueta, tomate cherry e puré de batata-doce Fish ceviche - chilli, cherry tomato & sweet potato puree	14
Salada de polvo à moda da Cestaria Octopus salad "Cestaria" style	10
Salada de muxama com ervas finas e molho de salada algarvia "Muxama" (cured tuna) salad with fine herbs and algarve dressing	13
Queijo de cabra curado caseiro com compota do artesão e frutos secos Homemade aged goat cheese with artisan jam and mixed nuts	7



entradas & petiscos quentes

hot starters and bites

Pica-pau de lombo de novilho à Cestaria "Cestaria" style veal "pica-pau"	17,5
Camarão salteado no Jospers com alho e malagueta Shrimp in Jospers with garlic & chilli	14
Carabineiros à guilho "Carabineiros" shrimp "à guilho"	36
Amêijoas abertas no Jospers "à bulhão pato" Jospers-grilled "bulhão pato-style" clams	24
Ovos rotos "à mar" com batata frita, camarão e muxama Sea "ovos rotos" with french fries, shrimp & "muxama"	13
Ovos rotos "à terra" com batata frita e presunto Traditional "ovos rotos" with french fries & "presunto"	13
Pasteis de massa tenra de bacalhau com maionese de limão Soft cod patties with lemon mayonnaise	8
Croquetes de bochecha de porco com maionese de trufa Pork cheeks "croquetes" with truffle mayonnaise	8
Chouriço assado no Jospers com pão artesanal da Peperoncini Roasted chorizo in the Jospers with artisan bread from Peperoncini	10
Queijo amanteigado de ovelha no Jospers com azeite monte rosa e compota caseira Jospers-grilled soft sheep's cheese, "Monterosa" olive oil, homemade jam	9
Sopa da horta Garden vegetables soup	5,5





especialidades · clássicos

specialities · classics

Bife à Cestaria "Cestaria" styled steak EXTRA Foi Gras (50g) 18	32,5
Corvina com arroz caldoso de camarão e coentros Meagre with creamy shrimp and coriander rice	24
Bacalhau meia cura com brás de cebola caramelizada e ajo blanco de salsa Semi-cured cod with caramelized onion "brás" and parsley ajo blanco	24
Bochechas de porco estufadas com batata frita caseira Stew pork cheeks with homemade french fries	19,5
Polvo com mel de especiarias e puré de batata-doce e lima 🍋 Octopus with spiced honey and sweet potato and lime purée	26
Entrecôte de porco preto com arroz de enchidos de Monchique - a nossa seleção Black iberian pork entrecôte with Monchique sausage rice - our premium selection	24
Cataplana de peixe e marisco com batata-doce de Aljezur (para partilhar) Fish and seafood "cataplana" with Aljezur sweet potato (to share)	56
Cataplana vegetariana com cogumelos e batata-doce de Aljezur 🌿 Vegetarian "cataplana" with mushrooms and Aljezur sweet potato	20
Paletilha com arroz de forno e esparregado Roasted lamb shoulder with oven-baked rice and spinach purée	42
Bife do Artesão com carabineiro "Artisan" styled steak with "carabineiro" EXTRA Caviar (10g) 25	43

EXTRA Caviar (10g) 25

EXTRA Foi Gras (50g) 18



peixe & marisco

fish and seafood

Arroz de carabineiro "Carabineiro" shrimp cream rice	38 ^{1PAX} 70 ^{2PAX}
Lombo de atum rabilho com molho de salada algarvia e arroz de ostras da Ria Formosa Bluefin tuna loin with algarve salad dressing and Ria Formosa oyster rice EXTRA Caviar (10g) 25	32
"Bitoque" de carabineiro com batata frita caseira e ovo estrelado "Carabineiro bitoque" with homemade french fries and fried egg EXTRA Caviar (10g) 25	36,5
Linguine de camarão e muxama Shrimp linguine and "muxama"	22
Peixe fresco do mercado com batata assada e salada algarvia Fresh market fish with roasted potatoes and algarve salad - Robalo Sea bass - Dourada Sea bream - Tranche de corvina Meagre loin - Lombo de atum rabilho Bluefin tuna loin	PREÇO DE MERCADO MARKET PRICE

EXTRA Caviar (10g) 25



carnes steaks

Corte reserva de novilho Beef reserve cut	22
Vazia Angus grain-fed da América do Sul South American grain-fed Angus sirloin steak	28
Entrecôte de 200 dias a grão e 45 dias de maturação - a nossa seleção Ribeye with 200 days grain-fed & 45 days maturation - our premium selection	39
Lombo Angus 200 dias a grão Angus Filet Mignon – 200 days grain-fed	32,5
Wagyu Japão A5 Japanese Wagyu A5	74
Cesta ibérica - corte reserva de novilho + vazia + cachaço (para partilhar) Iberian "cesta" - beef reserve cut + grain-fed angus sirloin steak + black iberian pork ribeye (to share)	60
Cesta parrilha - corte reserva + vazia + lombo (para partilhar) Parrilha "cesta"- beef reserve cut + grain-fed angus sirloin steak + angus filet mignon (to share)	75
Cesta premium do Artesão - Wagyu Japonês (A5) + entrecôte Angus + mignon Angus (para partilhar) Artisan premium "cesta" - Japanese Wagyu (A5) + Angus ribeye + Angus mignon (to share)	140

C

Hambúrguer em bolo do caco com maionese de alho e coentros Burger in bolo do caco with garlic and coriander mayonnais	16
Frango piri-piri Piri-piri chicken	16
Secretos de porco "preto" com chimichurri "Black" pork "secreto" with chimichurri	24

EXTRA Foi Gras (50g) 18

TODAS AS OPÇÕES ACIMA SÃO SERVIDAS COM:
Batata frita caseira

ALL OPTIONS ABOVE SERVED WITH:
Homemade french fries



acompanhamentos · extras

side dishes · extras

Arroz basmati Basmati rice	3,5
Arroz do Artesão com frutos secos e coentros Artisan rice with dried fruit and coriander	5
Arroz de forno com enchidos de Monchique Oven-baked rice with Monchique sausages	9
Arroz de ostras Oyster rice	16
Batatas fritas caseiras Homemade french fries	3,5
Puré de batata-doce e lima Sweet potato and lime purée	5
Batata assada Roasted potato	4
Esparregado Spinach purée	6
Cogumelos salteados Sautéed mushrooms	5
Legumes no Jospé Vegetables in Jospé	5
Salada algarvia Algarve salad	4
Salada mista Mixed salad	4
Salada de tomate rosa premium Premium pink tomato salad	5

EXTRA Caviar (10g) 25

EXTRA Foi Gras (50g) 18

C

molhos saucés

Maionese de alho e coentros Garlic and coriander mayonnaise	2	Maionese de mostarda antiga Old mustard mayonnaise	2
Maionese de trufa Truffle mayonnaise	2	Molho chimichurri Chimichurri sauce	2
		Molho pimenta Pepper sauce	2



para os mais novos *for the youngest*

Bife do lombo de novilho grelhado com batata frita e ovo estrelado Grilled beef steak with french fries and fried egg	15
Filete de peixe do dia com linguini e vegetais grelhados Fish fillet of the day with linguini and grilled vegetables	14
Bife de frango grelhado com batata frita e legumes grelhados Grilled chicken steak with french fries and grilled vegetables	9





Valor em euros. | IVA incluído à taxa legal em vigor. | Existe livro de reclamações.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. | A informação sobre a existência de alergénicos nos produtos a consumir deve ser obtida dos funcionários.

All prices are in euros. | VAT included at the legal rate. | There is a customer complaints book.
No dish, food product or drink, including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or is not used by him/her. | The information on the existence of allergens in products for consumption must be obtained by the staff.