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 — 9 3 UNI. | 16 6 UNI.
Premium oysters from our Ria Formosa with a selection of Artisan dressings

Gamba da costa — 15
Shrimp from Algarve coast

Bife tártaro de novilho com tostinhas artesanais — 15
Veal steak tartare with homemade toasts

Presunto curado (60g) — 17
Cured "presunto" (60g)

Ceviche de peixes - malagueta, tomate cherry e puré de batata-doce — 14
Fish ceviche - chilli, cherry tomato & sweet potato puree

Salada de polvo à moda da Cestaria — 10
Octopus salad "Cestaria" style

Salada de muxama com ervas finas e molho de salada algarvia — 13
"Muxama" (cured tuna) salad with fine herbs and algarve dressing

Queijo de cabra curado caseiro com compota do artesão e frutos secos — 7
Homemade aged goat cheese with artisan jam and mixed nuts

entradas & petiscos quentes
hot starters and bites

Pica-pau de lombo de novilho à Cestaria 17,5
"Cestaria" style veal "pica-pau"

Camarão salteado no Josper com alho e malagueta 14
Shrimp in Josper with garlic & chilli

Carabineiros à guilho 36
"Carabineiros" shrimp "à guilho"

Amêijoas abertas no Josper "à bulhão pato" 24
Josper-grilled "bulhão pato-style" clams

Ovos rotos "à mar" com batata frita, camarão e muxama 13
Sea "ovos rotos" with french fries, shrimp & "muxama"

Ovos rotos "à terra" com batata frita e presunto 13
Traditional "ovos rotos" with french fries & "presunto"

Pasteis de massa tenra de bacalhau com maionese de limão 8
Soft cod patties with lemon mayonnaise

Croquetes de bochecha de porco com maionese de trufa 8
Pork cheeks "croquetes" with truffle mayonnaise

Chouriço assado no Josper com pão artesanal da Peperoncini 10
Roasted chorizo in the Josper with artisan bread from Peperoncini

Queijo amanteigado de ovelha no Josper
com azeite monte rosa e compota caseira 9
Josper-grilled soft sheep`s cheese,
"Monterosa" olive oil, homemade Jam

Sopa da horta 5,5
Garden vegetables soup

especialidades · clássicos
specialities · classics

Bife à Cestaria 32,5
"Cestaria" styled steak
EXTRA Foi Gras (50g) 18

Corvina com arroz caldoso de camarão e coentros 24
Meagre with creamy shrimp and coriander rice

Bacalhau meia cura com brás de cebola caramelizada e ajo blanco de salsa 24
Semi-cured cod with caramelized onion "brás" and parsley ajo blanco

Bochechas de porco estufadas com batata frita caseira 19,5
Stew pork cheeks with homemade french fries

Polvo com mel de especiarias e puré de batata-doce e lima 26
Octopus with spiced honey and sweet potato and lime purée

Entrecôte de porco preto com arroz de enchidos de Monchique - a nossa seleção 24
Black iberian pork entrecôte with Monchique sausage rice - **our premium selection**

Cataplana de peixe e marisco com batata-doce de Aljezur (para partilhar) 56
Fish and seafood "cataplana" with Aljezur sweet potato (to share)

Cataplana vegetariana com cogumelos e batata-doce de Aljezur 20
Vegetarian "cataplana" with mushrooms and Aljezur sweet potato

Paletilha com arroz de forno e esparregado 42
Roasted lamb shoulder with oven-baked rice and spinach purée

Bife do Artesão com carabineiro 43
"Artisan" styled steak with "carabineiro"
EXTRA Caviar (10g) 25

EXTRA Caviar (10g) 25

EXTRA Foi Gras (50g) 18

peixe & marisco
fish and seafood

Arroz de carabineiro 38 [1PAX] | 70 [2PAX]
"Carabineiro" shrimp cream rice

Lombo de atum rabilho com molho de salada algarvia e arroz de ostras da Ria Formosa 32
Bluefin tuna loin with algarve salad dressing and Ria Formosa oyster rice
EXTRA Caviar (10g) 25

"Bitoque" de carabineiro com batata frita caseira e ovo estrelado 36,5
"Carabineiro bitoque" with homemade french fries and fried egg
EXTRA Caviar (10g) 25

Linguine de camarão e muxama 22
Shrimp linguine and "muxama"

Peixe fresco do mercado com batata assada e salada algarvia PREÇO DE MERCADO
Fresh market fish with roasted potatoes and algarve salad MARKET PRICE

- **Robalo** Sea bass
- **Dourada** Sea bream
- **Tranche de corvina** Meagre loin
- **Lombo de atum rabilho** **Bluefin** tuna loin

EXTRA Caviar (10g) 25

carnes steaks

Corte reserva de novilho 22
Beef reserve cut

Vazia Angus grain-fed da América do Sul 28
South American grain-fed Angus sirloin steak

Entrecôte de 200 dias a grão e 45 dias de maturação - a nossa seleção 39
Ribeye with 200 days grain-fed & 45 days maturation - **our premium selection**

Lombo Angus 200 dias a grão 32,5
Angus Filet Mignon – 200 days grain-fed

Wagyu Japão A5 74
Japanese Wagyu A5

Cesta ibérica - corte reserva de novilho + vazia + cachaço (para partilhar) 60
Iberian "cesta" - beef reserve cut + grain-fed angus sirloin steak +
black iberian pork ribeye (to share)

Cesta parrilha - corte reserva + vazia + lombo (para partilhar) 75
Parrilha "cesta"- beef reserve cut + grain-fed angus sirloin steak +
angus filet mignon (to share)

**Cesta premium do Artesão - Wagyu Japonês (A5) +
entrecôte Angus + mignon Angus (para partilhar)** 140
Artisan premium "cesta" - Japanese Wagyu (A5) +
Angus ribeye + Angus mignon (to share)

C

Hambúrguer em bolo do caco com maionese de alho e coentros 16
Burger in bolo do caco with garlic and coriander mayonnais

Frango piri-piri 16
Piri-piri chicken

Secretos de porco "preto" com chimichurri 24
"Black" pork "secreto" with chimichurri

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 3,5
Basmati rice

Arroz do Artesão com frutos secos e coentros 5
Artisan rice with dried fruit and coriander

Arroz de forno com enchidos de Monchique 9
Oven-baked rice with Monchique sausages

Arroz de ostras 16
Oyster rice

Batatas fritas caseiras 3,5
Homemade french fries

Puré de batata-doce e lima 5
Sweet potato and lime purée

Batata assada 4
Roasted potato

Esparregado 6
Spinach purée

Cogumelos salteados 5
Sautéed mushrooms

Legumes no Josper 5
Vegetables in Josper

Salada algarvia 4
Algarve salad

Salada mista 4
Mixed salad

Salada de tomate rosa premium 5
Premium pink tomato salad

EXTRA **Caviar (10g)** 25

EXTRA **Foi Gras (50g)** 18

C

molhos sauces

Maionese de alho e coentros 2
Garlic and coriander mayonnaise

Maionese de trufa 2
Truffle mayonnaise

Maionese de mostarda antiga 2
Old mustard mayonnaise

Molho chimichurri 2
Chimichurri sauce

Molho pimenta 2
Pepper sauce

para os mais novos
for the youngest

Bife do lombo de novilho grelhado com batata frita e ovo estrelado 15
Grilled beef steak with french fries and fried egg

Filete de peixe do dia com linguini e vegetais grelhados 14
Fish fillet of the day with linguini and grilled vegetables

Bife de frango grelhado com batata frita e legumes grelhados 9
Grilled chicken steak with french fries and grilled vegetables