

## **BEM-VINDO AO VOLTA DO MAR**

Há mais de quinhentos anos, Vasco da Gama desafiou o medo e o desconhecido. Não se conformou com os mapas da época nem com os caminhos já ditados por terra; lançou-se às águas para traçar a sua própria rota, a lendária "Volta do Mar", que abriu as portas do mundo.

Inspirados por essa audácia, criámos este espaço. Aqui, a nossa cozinha também recusa os trilhos óbvios. Com o Atlântico à porta como nossa eterna bússola, partimos numa expedição gastronómica que não conhece fronteiras.

A nossa carta é um diário de bordo que cruza oceanos. Nela, encontrará a alma do **ALENTEJO**, mas também o exotismo da **ÍNDIA** alcançada por Gama, o refinamento do **JAPÃO**. Revelado por aqueles que seguiram o seu rastro marítimo e os segredos das paragens que o caminho para o Oriente uniu para sempre.

Tal como os navegadores de outrora, não nos limitamos a repetir receitas; reinterpretamos influências e fundimos sabores, criando um caminho que é apenas nosso.

Convidamo-lo a levantar âncora. Deixe que as especiarias do Oriente e a frescura nossas águas guiem os seus sentidos nesta viagem.

**BOA VIAGEM E BOM APETITE.**



## WELCOME TO VOLTA DO MAR

Over five hundred years ago, Vasco da Gama defied fear and the unknown. He did not settle for the maps of his time or the paths already dictated by land; he cast himself into the waters to chart his own route—the legendary "Volta do Mar"—which threw open the doors of the world.

Inspired by that audacity, we created this space. Here, our kitchen also refuses the obvious trails. With the Atlantic at our doorstep as our eternal compass, we set out on a gastronomic expedition that knows no borders.

Our menu is a logbook that crosses oceans. In it, you will find the soul of **ALENTEJO**, but also the exoticism of the **INDIA** reached by Gama, the refinement of **JAPAN**—revealed by those who followed his maritime trail—and the secrets of the lands that the path to the East united forever.

Like the navigators of a bygone era, we do not simply repeat recipes; we reinterpret influences and fuse flavors, creating a path that is uniquely our own. We invite you to weigh anchor. Let the spices of the East and the freshness of our waters guide your senses on this unique journey.

**HAVE A GOOD TRIP AND ENJOY YOUR MEAL**



**COUVERT( IPESSOA )**

Pão alentejano de massa mãe.

*Alentejo sourdough bread.*

Manteiga de algas.

*Seaweed butter.*

Tapenade de azeitona verde e pimento vermelho.

*Olive tapenade and bell pepper.*

Picadinho de tomate e alface do mar.

*Seaweed and tomato pico de gallo.*

5€



**ENTRADAS**

**STARTERS**

Sapateira, filhós de forma, chutney de tomate e maionese de lima - 10€.

*Crab, traditional fried bater, tomato chutney & lime mayonnaise.*

Alinho no camarão-15€.

*Garlic sauteéd shrimp.*

Croquete de javali, pickle de cebola roxa, salicórnia e coentros - 8,5€.

*Wild boar croquettes, red onion pickle, samphire & coriender.*

Lulinhas à Bulhão Pato com tamarindo e pão frito - 10€.

*“Bulhão Pato” Squid with tamarind & fried bread.*

Espargos grelhados com gema de ovo, maionese trufada e queijo curado - 12€.

*Grilled asparagus with egg yolk, truffle mayo & cured cheese.*

Moreia frita, raita de pepino em pickle e pimenta caiena - 16€.

*Fried Moray eel, pickle cucumber raita & chayenne pepper.*



**SOPAS & SALADAS**  
**SOUPS & SALADS**

Creme de legumes com piso de coentros - 4€.  
*Local vegetable soup.*

Sopa de peixe e camarão - 9€.  
*Fish & shrimp soup.*

Salada Waldorf de Sapateira- 11€.  
*Crab Waldorf Salad.*

Salada verde-5€.  
*Letucce salad.*



**DO MAR PARA O PRATO**  
**FROM THE SEA TO THE PLATE**

Polvo assado, puré de milho noisette e grelos salteados - 24€.  
*Roasted octopus, noisette corn pureé & sautéed greens.*

Sarrajão grelhado, mexilhões, caril, cebolinhas aciduladas e fava do mar frita - 27€.  
*Grilled Atlantic bonito, mussels, curry, pickled onion & fried bladderwrack.*

Robalo corado com molho de escabeche e açorda de algas e alho - 24,5€.  
*Sautéed Seabass, onion marinade & seaweed bread stew.*

Cataplana de peixe da nossa costa e camarão ( 1 pessoa ) - 30€.  
*Fish & shrimp cataplana.*

Corvina rainha, massinha cremosa de percebes e camarão - 31€.  
*Croaker, creamy goose barnacles and shrimp pasta.*

Bacalhau fresco grelhado, à Brás de algas, demi-glace e katsoubushi- 22€.  
*Grilled Fresh cod fish, seaweed à Brás, demiglace & katsoubushi.*

Linguini à Volta do Mar- 19,5€.  
*Volta do Mar Fresh Pasta.*



**DO MONTADO ALENTEJANO PARA O PRATO**  
**FROM THE ALENTEJO COUNTRYSIDE TO THE PLATE**

Kebab de lombinho e secretos de porco preto grelhada, cebola roxa e hortelã - 28€.  
*Black pig loin kebab, red onion pickle pureé & spearmint.*

Costeletão de vitela alentejana ( 2 pessoas ) - 49€.  
*Alentejo veal chop.*

Lombo de novilho à portuguesa, presunto varanegra e ovo estrelado - 29€.  
*.Sauteéd fillet mignon with portuguese sauce, black pig smoked ham & fried egg.*

Franguinho no churrasco com molho à alentejana - 16€.  
*Roasted chicken & sweet bell Pepper sauce.*

Aba de Vitela assada lentamente no tacho com puré de batata trufado - 23€.  
*Roasted veal flank with truffle mashed potatoes.*



## VEGETARIANO

### VEGETARIAN

À bras de algas - 18€.  
*Seaweed à Bras.*

Gnocchi de migas alentejanas, batata-doce roxa e burrata - 20€.  
*Alentejo bread gnocchis, purple sweet potato & burrata.*

Caril de espargos grelhados e fava do mar frita - 22€.  
*Grilled asparagus indian curry & fried bladderwrack.*

## STREET FOOD

### BURGUER

Hambúrguer de vitela alentejana, maionese trufada, pickles caseiros e queijo amanteigado - 19€.  
*Grilled burger, truffle mayo & buttery cheese.*

## ACOMPANHAMENTOS:

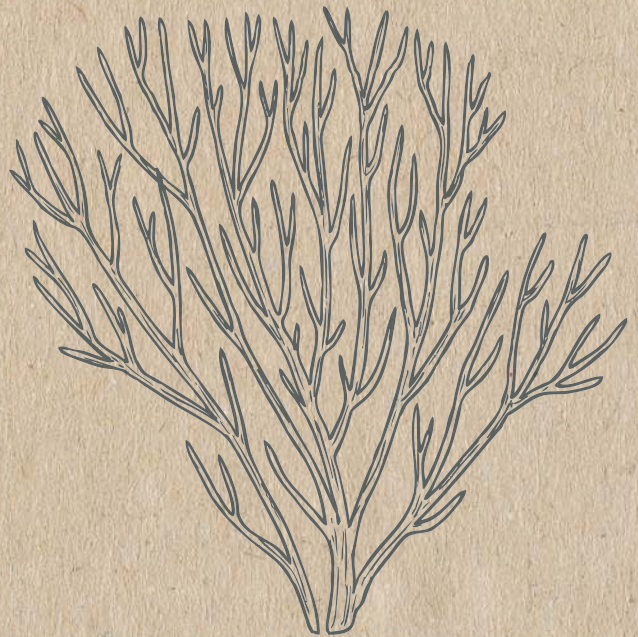
### SIDE DISHES

Batata frita caseira - 5€.  
*Homemade french fries.*

Legumes salteados - 5€.  
*Sautéed vegetables.*

Arroz basmati - 4€.  
*Basmati rice.*

Puré de batata trufado - 8€.  
*Truffle mashed potatoes.*



## SOBREMESAS

### DESSERTS

Baba de camelo, amêndoa, tonka e framboesa - 8€.

*Egg & condensed milk mousse with tonka beans & raspberry.*

Pão de ló de chocolate branco-10€

*White chocolate "Pão de Ló".*

Mousse de chocolate, demi e caramelo salgado de algas - 9€.

*Chocolate mousse, demi & seaweed salted caramel.*

Aletria cremosa e crocante-9€.

*Crunchy Portuguese sweet past pudding.*

Pudim de erva-príncipe, cardamomo e croissant- 12€.

*Lemongrass pudding with cardamom and croissant.*

Fruta laminada-5€

*Sliced fruit.*

