

ENTRADAS | STARTERS

Carpaccio de Vitela . Mayonese de "Tonnato" Veal Carpaccio . Tonnato Mayo	€ 22
Carpaccio de Robalo . Pimenta Rosa . Lima Sea bass Carpaccio . Pink pepper . Lime	€ 24
Escabeche de Pato . Puré Cenoura . Jus de Tomilho Pickle Duck . Carrot purée . Thyme jus	€ 11
Terrina de Porco coentrada . Couve flor Cilantro Pork Terrine . Cauliflower	€ 11
Pica Pau de Novilho . Pickles Veal "Pica Pau". Pickles	€ 17
Polvo . Coulis Pimentos assados . Alface do Mar Octopus . Roasted Peppers Coulis . Sea Lettuce	€ 26
Ostras ao natural	
	4 Unidades € 16
	6 Unidades € 22
Fresh Oysters	
	4 Units € 16
	6 Units € 22
Tártaro de Salmão fumado . Caviar de Truta . Gaspacho de Cereja Salmon Tartare . Trout Caviar . Cherry gaspacho	€ 15
Capuccino de Carabineiro . Espuma de Coco . Pérolas de Maracujá Red Prawn Capuccino . Coconut foam . Passion fruit pearls	€ 15
Gamba Vermelha do Algarve . Maçã Granny Smith . Manjeriçã Algarve Red Prawn . Granny Smith apple . Basil	€ 28
Foie Gras . Crumble Café . Beterraba e Amaretto Foie Gras . Coffee Crumble . Beetroot . Amaretto	€ 19

DA HORTA | FAMILY GARDEN

Salada Atum Braseado . Abacate . Chutney Manga Braised Tuna Salad . Avocado . Mango Chutney	€ 15
V Salada Cesar	€ 13
	Com camarão € 20
	Com frango € 18
V Caesar Salad	€ 13
	With Shrimp € 20
	With Chicken € 18
V Burrata . Tomates assados . Pesto Burrata . Roasted Tomatoes . Pesto	€ 14
V Espargos . Cogumelos Shiitake . Amêndoas picantes Asparagus . Shiitake Mushrooms . Spicy Almonds	€ 11
VEG Ratatouille . Caviar de Beringela . Molho de Tomate Ratatouille . Eggplant Caviar . Tomato sauce	€ 12

MOMENTOS VÍNICOS*

— WINE MOMENTS* —

Com o Pairing perfeito | *With the perfect Pairing*

3	4
Momentos Moments	Momentos Moments
€ 70	€ 90
5	5
Momentos Moments	Momentos & Champanhe Moments & Champagne
€ 110	€ 130

* Disponível para 2 ou mais pessoas. | *Available for 2 or more people.*

PARA PARTILHAR | TO SHARE

Costeletas de Borrego (500gr) . Espargos . Jus Mostarda Lamb Chops (500gr) . Asparagus. Mustard Jus € 90	Ribeye (500gr) . Puré de Batata Tru- fado . Cogumelos . Jus de Tomilho Ribeye Steak (500gr) . Truffled Mashed Potatoes . Mushrooms . Thyme Jus € 90
--	--

CHARCUTARIA | CHARCUTERIE

Seleção de Queijos e Enchidos Cheese and Iberian Cold Cuts Platter	€ 16
Presunto de Bellota 100% Ibérico "Jamón de Bellota" 100% Iberian Prosciutto	€ 26
Seleção de Queijos Cheese Platter	€ 14

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

Batata Frita Trufada Truffled French Fries	€ 6	Rigatoni . Molho de Tomate Rigatoni . Fresh Tomato sauce	€ 12
Legumes da época assados Roasted seasonal Vegetables	€ 5	V Arroz Rico Rico Rice	€ 5
Puré de Batata Trufado Tuffles Mashed Potatoes	€ 6		

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Lascas de lombo Bacalhau . Açorda de Camarão . Creme Spirulina Cod Fish . Shrimp "Açorda" . Spirulina	25 €
Tataki Atum . Risotto de Algas Wakame Tuna Tataki . Wakame Risotto	23 €
Arroz de Tamboril . Gambas . Caldo de Carabineiro Monkfish rice . Shrimp . Red prawn bisque	34 €
Bife Wellington . Cogumelos assados Beef Wellington . Roasted Mushrooms	28 €
Magret de Pato . Puré Batata-doce . Legumes Duck Magret . Sweet Potato purée . Vegetables	25 €
Bife Tártaro de Novilho . Salada verde . Batata Frita Steak Tartare . Green Salad . French Fries	25 €
Hamburguer de Novilho Federico . Queijo Cheddar . Portobello Federico Beef Burger . Cheddar Cheese . Portobello	24 €
VEG Gnocchis de Batata-doce . Caril Legumes Sweet potato Gnocchis . Vegetables Curry	19 €
V Tornado de Quinoa . Puré de Beringela . Jus Oriental Quinoa Tornado . Eggplant purée . Oriental jus	19 €
V Linguine Al Pesto Linguine Al Pesto	19 €

SOBREMESAS | DESSERTS

Pastel de nata . Gelado café . Caramelo Pastel de Nata . Coffee Ice Cream . Caramel	7 €
Esfera de Chocolate . Baunilha . Caramelo Chocolate Sphere . Vanilla . Caramel	10 €
Crème Brûlée . Gelado de Flor laranja (Gluten Free disponível) Crème Brûlée . Orange Blossom Ice Cream (Gluten Free available)	7 €
Carnaval do Federico (Creme coco. Sorvet Pinacolada . Lima . Abacaxi) Federico Carnival (Coco Cream . Pinacolada Sorbet . Lime . Pineapple)	10 €
Bolo de chocolate Sao tomé . Sorvet framboesa São Tomé Chocolate Cake . Raspberry Sorbet	10 €
Prazer dos pecados . Trilogia de sobremesas Guilty Pleasure . Desert Trilogy	25 €

KIDS MENU

Creme de Legumes Creamy Vegetables soup	5 €	Hamburguer de Novilho . Batata Frita Beef Burger . French Fries	19 €
Nuggets de Frango . Batata frita Chicken Nuggets . French Fries	12 €	Rigatoni . Molho de Tomate Rigatoni . Fresh Tomato sauce	12 €

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores - regulamento nº1169/2011, de 25 de outubro.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este não for inutilizado - D.L. nº 10/2015. IVA incluído à taxa em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
If you need information about allergen, kindly consult our employees - regulation no. 1169/2011, 25th October.
No dish, food, or drink, can be charged if not requested or if not used by the client - D.L. nº 10/2015. VAT included at legal tax rate. Complaints book available upon request.

WINE OUR SIGNATURE

Stand by Wine Ben E. King Vinho Rosé . Bitter&Sweet . Fresco <i>Rose Wine . Bitter&Sweet . Fresh</i>	14 €
Who wants to Wine forever Queen Vinho do Porto Branco . Floral e Frutado <i>White Port Wine . Floral and Fruity</i>	12 €
Pretty Wine Roy Orbison Vinho Branco . Amêndoa . Alperce . Expressivo <i>White Wine . Almond . Apricot . Expressive</i>	14 €
Knocking on the Wine's door Guns N' Roses Vinho do Porto Tinto . Café . Redondo <i>Red Port Wine . Coffee . Round</i>	12 €
Wine after Wine Cyndi Lauper Moscatel . Especiado . Exotico <i>Moscatel . Spicy . Exotic</i>	12 €
Every Wine you take Sting, The Police Espumante Rosé . Fava Tonka . Elegante <i>Rose Sparkling Wine . Tonka Bean . Elegant</i>	12 €
Stop in the name of Wine The Supremes Vinho Verde . Vegetal . Vibrante <i>Green Wine . Herbal . Vibrant</i>	12 €
Wine you like a hurricane Scorpions Vinho Tinto de Bouquet Especiado <i>Red Wine with Spiced Bouquet</i>	12 €

FEDERICO

RESTAURANT & WINEBAR



WINE BY THE GLASS

CHAMPANHES & ESPUMANTES CHAMPAGNES & SPARKLING WINE		Palácio Ludovice Antão Vaz . Arinto . Roupeiro Cítrico . Vegetal . Herbacio <i> Citric . Green Stem . Herbal</i>	€ 9
Laurent-Perrier Cuvée Brut Pinot Noir . Chardonnay . Pinot Meunier Fresco . Cítrico . Mineral <i> Fresh . Citrus . Mineral</i>	€ 25	Herdade da Calada Baron B Antão Vaz Persistente . Concentrado . Harmonioso <i> Persistent . Concentrated . Harmony</i>	€ 13
Quinta Poço do Lobo Bruto Arinto . Chardonnay Frutado . Mineral . Salgado <i> Fruity . Mineral . Salty</i>	€ 8	Eruptio do Pico Verdelho Mineral . Pólvora . Fumado <i> Mineral . Flint . Smoky</i>	€ 16
Marquês de Marialva Rosé Bruto Baga Frutado . Leve . Fresco <i> Fruity . Light . Fresh</i>	€ 9	Louis Latour Bourgogne Chardonnay Amendôa . Floral . Untuoso <i> Almond . Floral . Creamy</i>	€ 15
VINHO ROSÉ ROSE WINE		Abbazia Pinot Grigio Leve . Mineral . Neutro <i> Light . Mineral . Neutral</i>	€ 8
Bacalhã Roxo Vinha dos Frades Moscatel Roxo Exuberante . Elegante . Complexo <i> Exuberant . Elegant . Complex</i>	€ 9	Saint Claire Sauvignon Blanc Frutado . Tropical <i> Fruity . Tropical</i>	€ 11
Herdade do Sobroso Syrah Mineral . Cítrico . Estruturado <i> Mineral . Citric . Structured</i>	€ 12	VINHO TINTO RED WINE	
Château Pigote Premiere Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon e Ugni Blanc Ácido . Cítrico . Tropical <i> Acidic . Citric . Tropical</i>	€ 8	Quinta da Basília Reserva Touriga Nacional . Touriga Franca . Tinta Roriz . Sousão Fruta Negra . Complexo . Encorpado <i> Fresh . Complex . Full-Bodied</i>	€ 12
VINHO BRANCO WHITE WINE		Quinta Ribeira da Pêga Rufete Elegante . Frutos Vermelhos . Leve <i> Elegant . Red Fruits . Light</i>	€ 10
Casa Vilacetinho Curtimenta . Orange Wine Avesso Fresco . Mineral . Estruturado <i> Fresh . Mineral . Structured</i>	€ 12	Casal Santa Maria Pinot Noir Elegante . Estruturado . Seco <i> Elegant . Structured . Dry</i>	€ 16
Quinta do Regueiro Alvarinho Frutado . Cítrico . Aromático <i> Fruity . Citrus . Aromatic</i>	€ 10	Explicit Syrah . Touriga Nacional . Aragonez . Alicante Bouchet Fruta Vermelha . Pimenta . Chocolate <i> Red Fruits . Pepper . Chocolate</i>	€ 14
Seara d'Ordens Reserva Malvasia Fina . Rabigato . Fernão Pires . Viosinho Frutado . Intenso . Herbal <i> Fruity . Intense . Herbal</i>	€ 9	(Coravin) Pintia DO Toro Tinta de Toro (Tempranillo) Untuoso . Encorpado . Redondo <i> Creamy . Full Body . Round</i>	€ 38
Ninfa Maria Gomes Fresco . Elegante . Leve <i> Fresh . Elegant . Light</i>	€ 10	(Coravin) Macán Clásico Tempranillo Frutado . Subtil . Amadeirado <i> Fruity . Subtle . Amadeirado</i>	€ 30
Quinta do Avelar Arinto Amanteigado . Encorpado . Amadeirado <i> Buttery . Full-bodied . Oaky</i>	€ 12		

CLASSIC? MAYBE A TWIST



Paper Plane Bulleit Bourbon . Aperol . Amaro Montenegro . Limão <i>Bulleit Bourbon . Aperol . Amaro Montenegro . Lemon</i>	12 €
Jager Mule Jagermeister . Lima . Ginger Beer <i>Jagermeister . Lime . Ginger Beer</i>	14 €
Tonka Fizz Bombay Sapphire . Limão . Fava Tonka . Clara de Ovo . Castello <i>Bombay Sapphire . Lemon . Tonka Bean . Egg White . Soda</i>	12 €
Cosmopolitan Absolut . Cointreau . Lima . Arando <i>Absolut . Cointreau . Lime . Cranberry</i>	12 €
Spiced Margarita Olmecca Altos Silver . Cointreau . Lima . Jalapeño <i>Olmecca Altos Silver . Cointreau . Lime . Jalapeño</i>	14 €
Tai Negro Havana Club . Kraken . Amaro Montenegro . Lima . Orgeat <i>Havana Club . Kraken . Amaro Montenegro . Lime . Orgeat</i>	12 €

MOCKTAILS

Citrus Citrus Citrus Seedlip Grove 42 . Lima . Cordial de Lima . Kumquat <i>Seedlip Grove 42 . Lime . Cordial Lime . Kumquat</i>	€ 8
Crimson Passion Arando . Laranja . Xarope de Agave . Pimenta Japonesa <i>Cranberry . Orange . Agave Syrup . Japanese Pepper</i>	€ 8
Limonada de Azeitona Limão . Açúcar . Água . Azeitonas verdes <i>Lemon . Sugar . Water . Green Olives</i>	€ 8
Fake Wine Kolonne Null Riesling . Lima . Xarope de Maçã . Pepino <i>Kolonne Null Riesling . Lime . Apple Syrup . Cucumber</i>	€ 8