

RESTAURANTE DUMAR

I.V.A. incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido.

Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.



V.A.T. included at the current rate. This establishment has a complaint book.

No dish, food, or drink, including the courvert, can be charged if not requested by the customer. If you require information about allergens, please consult our staff before making the request.

Regulation (EU) 1169/2011 from 25-10

RESTAURANTE DUMAR



ENTRADAS STARTERS

Couvert (2 pax.): pão, paté caseiro, azeitonas e manteiga <i>Couvert (2 pers.): selection of bread, homemade pâté, olives and butter</i>		€ 5,50
Salada de polvo com pimentos, cebola roxa e coentros <i>Octopus salad with peppers, red onion and coriander</i>	 	€ 11,50
Linguiça assada com pimento padrón <i>Grilled sausage with padrón peppers</i>	 	€ 8,50
Assadura: tiras de porco ibérico temperado com alho, limão e salsa <i>Assadura: Strips of Iberian pork seasoned with garlic, lemon and parsley</i>	 	€ 8,50
Lulinhas à Algarvia (alho, folha de louro, vinho branco e salsa picada) <i>Algarve-style baby squid cooked with garlic, bay leaf, white wine and chopped parsley</i>		€ 8,50
Tosta de salmão fumado com creme de queijo e rúcula <i>Smoked salmon toast topped with cream cheese and arugula</i>		€ 9,50
Camarão salteado com ervas aromáticas <i>Sautéed shrimp cooked with aromatic herbs</i>		€ 13,50
Cogumelos salteados com ervas e vinagre balsâmico <i>Sautéed mushrooms with herbs and balsamic vinegar</i>	 	€ 6,50
Creme de alho francês com croûtons e pesto <i>Leek cream soup with croûtons and pesto</i>	 	€ 4,00
Creme de legumes com amêndoa tostada <i>Vegetable cream soup with toasted almonds</i>	  	€ 4,00
Salada mista <i>Mixed salad</i>	  	€ 5,50



CARVOEIRO CLUBE
GROUP

RESTAURANTE DUMAR



PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

- Salmão no forno com legumes da época, arroz basmati e molho de manteiga e limão**  € 19,00
Oven-baked salmon served with seasonal vegetables, basmati rice and lemon butter sauce
- Filete de robalo com puré de batata, legumes da época e molho de ervas**  € 17,00
Sea bass fillet served with mashed potatoes, seasonal vegetables and herb sauce
- Raviolis de ricota e espinafres com pesto de rúcula e pinhão tostado**  € 14,00
Ricotta and spinach ravioli with arugula pesto and toasted pine nuts
- Tagliatelle com variedade de cogumelos, azeite de trufa e ervas frescas**  € 14,50
Tagliatelle with assorted mushrooms, truffle oil and fresh herbs
- Tagliatelle com camarão, tomate cherry e molho de ervas bisque** € 16,50
Tagliatelle with prawns, cherry tomatoes and herb bisque sauce
- Perna de frango recheada com espinafres e queijo, puré de batata e legumes**  € 16,00
Chicken leg stuffed with spinach and cheese, mashed potatoes and vegetables
- Entrecosto de porco ibérico marinada com batata frita e salada**   € 22,50
Marinated Iberian pork spareribs with French fries and salad
- Bife de novilho com ovo estrelado, batatas às rodelas e molho cremoso** € 18,00
Beef steak with fried egg, sliced potatoes and creamy sauce
- Polvo grelhado com puré de batata-doce, legumes salteados e manteiga noisette**  € 24,50
Grilled octopus with sweet potato purée, sautéed vegetables and beurre noisette

RESTAURANTE DU MAR



SOBREMESAS

DESSERTS

Fruta da época

Seasonal fruit



€ 4,80

Fondant de chocolate com gelado de baunilha

Chocolate fondant with vanilla ice cream



€ 6,00

Tiramisù de Limoncello

Limoncello tiramisu



€ 6,20



CARVOEIRO CLUBE

G R O U P