

PARA A MESA

Couvert	3,5€
Queijo de Azeitão com tostas	9€
Prato de presunto ibérico	12€
Queijo seco de cabra de Odeleite	4€

SOPAS

Creme de legumes	5€
Gaspacho à algarvia.....	6€
Sopa de peixe	7€

SALADAS

Salada de burrata com figos.....	15€
Salada de caranguejo	17€
Salada de frango »à UCA« com abacate, passas e bacon.....	16€
Salada de polvo de Santa Luzia.....	15€

**DA NOSSA
LOTA PEIXE
E MARISCO**

consoante a disponibilidade do dia - ao kg

UCA
ALTURA

ENTRADAS

Amêijoas à Bulhão Pato	22€
Ostras da Ria Formosa	2,5€/cada
Ceviche de atum	12€
Atum »à Fábrica«	11€
Muxama de VRSA com tostas de azeite e orégãos em pão serrano	9€
»Huevos Rotos« c/ salsa de Bravas.....	12€
Gyosas de vegetais	8€

DO MAR

Atum braseado com mousse de abacate e batata-doce assada.....	22€
Lombo de bacalhau confitado com espinafres salteados e camarão	21€
Massada de corvina e amêijoas (2 pax)	50€
Filetes de peixe galo com arroz malandrinho de coentros	21€
Arroz de lingueirão (1 pax/2 pax)	20€/36€
Polvo grelhado na frigideira com batata a murro e pimentos.....	20€
Camarão tigre com arroz de coentros e alho	24€

* DA TERRA *

Hambúrguer UCA com cheddar e cebola roxa caramelizada	18€
Bife da vazia Black Angus (EUA) com salada e batata frita caseira	23€
Prime rib com batata frita caseira e legumes salteados	20€

PASTAS E RISOTTOS

Spaghetti alle vongole	20€
Risotto de carabineiro	24€

VEGETARIANO

Ravioli de seitan e abóbora com molho de tomate	17€
--	-----

PARA OS + PEQUENOS

Mini bitoque (vaca ou frango).....	13€
Esparguete à bolonhesa.....	13€

SOBREMESAS

Petit gâteau.....	6€
Mousse de chocolate	6€
Cheesecake	6€
Torta de batata-doce com gelado de figo	6€
Dom Rodrigo.....	5€
Gelado 150ml (sabores sob consulta)	4€

IVA incluído à taxa em vigor. Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor, alerte o empregado de mesa antes de fazer o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado.

VINHOS TINTOS

ALGARVE

Cabrita Negramole	24€
Barranco Longo	7€/19€

DOURO

Chryseia	95€
Duas Quintas Reserva	50€
Duas Quintas	27€
Quinta do Vallado	20€

ALENTEJO

Ravasqueira Premium	50€
Julian Reynolds Grande Reserva	43€
Herdade dos Grous »Moon Harvest«	40€
Adega Mayor	30€
Esporão Reserva	29€
Monte de Peceguina	26€
Ravasqueira Vinha das Romãs	25€
Herdade dos Grous	24€
Ravasqueira Reserva da Família	7€/20€
Ravasqueira Seleção do Ano	5€/16€

DÃO

Quinta do Sobral	28€
------------------------	-----

VINHOS ROSÉS

Ravasqueira Seleção do Ano - Alentejo	5€/16€
Mateus - Douro	17€
Casa Cadaval Colheita - Tejo	20€
Barranco Longo Grande Escolha - Algarve	22€
Ravasqueira Premium - Alentejo	26€

VINHOS VERDES

Soalheiro Primeiras Vinhas	28€
Soalheiro	23€
Quinta do Ameal Loureiro	20€
Muralhas	17€
Aveleda	16€

VINHOS BRANCOS

ALGARVE

Paxá Viognier	22€
Barranco Longo Sauvignon Blanc	7€/21€
Barranco Longo	20€

DOURO

Duas Quintas	24€
Quinta do Vallado	20€
Planalto	18€

ALENTEJO

Pêra Manca	125€
Reserva do Comendador	32€
Cartuxa Colheita	28€
Esporão Reserva	25€
Monte da Peceguina	24€
Invisível	24€
Herdade dos Grous	22€
Ravasqueira Reserva da Família	7€/20€
Herdade de São Miguel "Rabo de Ovelha"	20€
Sabicos	19€
Ravasqueira Seleção do Ano	5€/16€

DÃO

Quinta do Sobral Encruzado	27€
----------------------------------	-----

ESPUMANTES NATURAIS E CHAMPAGNES

Ruinart	120€
Moët & Chandon Rosé	75€
Champagne Moët & Chandon	65€
Filipa Pato Rosé	24€
Filipa Pato Blanc de Blancs	24€
M&M Turquoise Brut	5€ (copo)

COCKTAILS

Aperol Spritz	8,5€
Porto Tónico	8,5€
Orangito	8,5€
Caipirinha	8,5€
Daiquiri Morango	9€
Melon Dream	9€
Banana Drama	9€
Long Island Ice Tea	8,5€
Piña Colada	8,5€
Mojito	8,5€
Margarita Maracujá	9€
Paloma	9€
Tequila Sunrise	9€
UCA Cocktail	9€
Moscow Mule	8,5€
Blue Magic	8,5€
Amarguinha	9€
Licor Beirão	9€
Disaronno	9€
Grapefruit Sour	9€
Pisco Sour	9€
Rum Sour	9€
UCA Sour	9€
Whisky Sour	9€

MOCKTAILS (SEM ÁLCOOL)

Be Honest	8€
Gin Sour	8€