

R I V E R
L O U N G E



R I V E R
L O U N G E

PARA PICAR BITES...

POLVO GRELHADO picadinho algarvio molho "shizo" e coentros <i>GRILLED OCTOPUS</i> <i>with pepper salad from Algarve</i> <i>"shizo" sauce and coriander</i>	€ 16,00
QUEIJO DE AZEITÃO compota de cebola roxa, uvas pão muesli tostado <i>TYPICAL AZEITÃO CHEESE</i> <i>purple onions jam, toasted muesli bread</i>	€ 12,00
PICA PAU NOVILHO TRADICIONAL pickles caseiros e tostas de pão saloio <i>VEAL TENDERLOIN PICA PAU</i> <i>homemade pickles</i> <i>"saloio" bread toasts</i>	€ 15,00
AMÊIJOAS À "BULHÃO DE PATO" miga tostada com limão confit e coentros <i>"BULHÃO DE PATO" CLAMS,</i> <i>toasted mashed bread with lemon confit</i> <i>and coriander</i>	€ 16,00
GAMBAS À LA GUILHO camarão salteado com alho malagueta e coentros <i>PRAWNS "À LA AJILLO"</i> <i>sautéed prawns, chili and coriander</i>	€ 16,00
SELEÇÃO DE BRUSQUETAS IBÉRICAS figo, presunto, balsâmico e basílico; anchovas, tomate e parmesão; polvo marinado à portuguesa; queijo brie, nozes, doce e rúcula <i>SELECTION OF IBERIAN BRUSCHETAS</i> <i>fig, ham balsamic and basil;</i> <i>anchovies, tomato and parmesan;</i> <i>marinated octopus "Portuguese style";</i> <i>brie cheese, walnut, jam, rocket salad</i>	€ 13,00
OSTRAS 5 unidades molho de malagueta e maracujá <i>OYSTERS 5 units</i> <i>chili and passion fruit sauce</i>	€ 15,00
FRITOS TRADICIONAIS PORTUGUESES 12 unidades <i>TRADITIONAL PORTUGUESE FRIED</i> <i>12 units</i>	€ 12,00

ENTRADAS & SALADAS


SALADS & STARTERS

MOZZARELLA D.O.P tomate cherry, avelã e romã ao vinagre balsâmico <i>MOZZARELLA D.O.P cherry tomato, hazelnut and pomegranate au balsamic vinaigrette</i>	€ 14,00
LEGUMES GRELHADOS rúcula e pinhões tostados rebentos de manjeriço <i>GRILLED VEGETABLES, rocked salad and toasted pine nuts basil sprouts</i>	€ 14,00
CLASSIC CAESAR DE FRANGO com especiaria cajun <i>CHICKEN CLASSIC CAESAR with cajun spice</i>	€ 16,00
CAESAR COM CAMARÃO com especiaria cajun <i>CAESAR WITH PRAWNS with cajun spice</i>	€ 16,00
SALADA DE QUINOA VERMELHA atum grelhado e citrinos <i>RED QUINOA SALAD grilled tuna and citrins</i>	€ 16,00
SOPA DE PEIXE DA NOSSA COSTA camarão, tapenade e pão saloio <i>FISH SOUP prawns, olives tapenade "saloio" bread</i>	€ 18,00

PASTA E RISOTTO

PASTA & RISOTTO

RISOTTO DE ESPARGOS VERDES com pleurotes e parmesão <i>GREEN ASPARAGUS RISOTTO with pleurottes and parmesan cheese</i>	€ 19,00
LINGUINI DE CAMARÃO basílico e tomate desidratado <i>LINGUINI WITH PRAWNS basil and dehydrated tomato</i>	€ 21,00
SPAGHETTI DE COGUMELOS E TRUFA <i>MUSHROOMS AND TRUFFLE SPAGHETTI</i>	€ 20,00





R I V E R
L O U N G E

HAMBURGUER & SANDWICH

HAMBURGUER & SANDWICH

- HAMBURGUER BLACK ANGUS € 18,00
compota de cebola roxa,
molho jack daniels, bacon
e queijo cheddar
BLACK ANGUS BURGUER
*purple onion jam, jack daniels sauce,
bacon and cheddar cheese*
- HAMBURGUER VEGETARIANO € 15,00
cogumelo portobello assado,
húmus, rúcula, queijo da ilha e tomate
VEGETARIAN BURGUER
*roasted portobello mushroom
humus, rocket leaves, cheese and tomato*
- PREGO DE NOVILHO € 17,00
pão de papoila, cebolada com
limão confitado e folhas de agrião selvagem
BEEF FILET SANDWICH
*poppy seed bread roll, candied onion with
lemon confit and watercress leaves*
- PITA DE FRANGO € 15,00
especiarias doces e molho de tomate picante
CHICKEN PITA
sweet spices and spicy tomato sauce
- MYRIAD SANDWICH CLUB € 18,00
frango grelhado, alface, tomate e ovo
MYRIAD CLUB SANDWICH
grilled chicken, lettuce, tomato and egg

MERCADO DO PEIXE

FISH MARKET

PEIXE DA LOTA GRELHADO € 28,00

legumes biológicos

molho provençal

GRILLED DAILY FISH

bio vegetables and provençal sauce

CORVINA DE LINHA € 31,00

ameijoas e percebes com emulsão
de bivalves

MEAGER

*clams and barnacle with bivalves
emulsion*

MERCADO DA CARNE

MEAT MARKET

LOMBO DE NOVILHO ASSADO € 29,00

molho à portuguesa

batata salteada

GRILLED VEAL LOIN

sautéed potato

portuguese sauce

ENTRECOTE MATURADO € 31,00

fondant de batata e trufa,

cogumelos selvagens

molho de tomilho

MATURED ENTRECOTE

potato and truffle fondant

thyme sauce



R I V E R
L O U N G E

SOBREMESAS

DESSERTS

PAVLOVA DE CASSIS E FRAMBOESA sorbet de bergamota CASSIS AND RASPBERRY PAVLOVA <i>bergamot sorbet</i>	€ 12,00
ESFERA DE CARAMELO E CREME INGLÊS sorbet de cacau CAMEL AND CRÈME ANGLAIS SPHERE <i>cocoa sorbet</i>	€ 12,00
MIL FOLHAS DE FRAMBOESA mouseline de baunilha sorbet de framboesa RASPBERRY MILLE FEUILLES <i>vanilla mouseline raspberry sorbett</i>	€ 9,00
BRULLÉE DE MANJERICÃO ganache de lima sorbet de alperce BASIL BRULLÉE <i>lime ganache apricot sorbet</i>	€ 10,00
BOWL DE AÇAÍ E FRUTA DA ÉPOCA FRUIT AND AÇAÍ BOWL	€ 8,00
MYRIAD MOUSSE DE CHOCOLATE MYRIAD CHOCOLATE MOUSSE	€ 9,00
SELECÇÃO DE GELADOS 150grs ICE CRÉAM SELECTION 150grs	€ 5,00

CHÁ DA TARDE

€ 38,00

AFTERNOON TEA

15:00 – 18:00 | 3.00pm – 6.00 pm

2 Pessoas | 2 persons

SCONES

COMPOTAS E DOCES CASEIROS
HOMEMADE JAMS

MINI PASTELARIA
MIGNARDISES

MINI SANDWICHS
FINGER SANDWICH

FLUTE DE ESPUMANTE
SPARKLING WINE GLASS





R I V E R
L O U N G E