



O Chef Miguel Rocha Vieira e toda a sua equipa dão-lhe as boas vindas ao nosso Restaurante.

Sabores Únicos

O Restaurante da Fortaleza do Guincho introduz com alguma regularidade pratos e ideias novas.

Os nossos menus têm como ponto de partida a qualidade e a sazonalidade dos produtos utilizados tendo sempre em conta a nossa localização e as nossas origens.

“Esta carta é um salpico de memórias, tradições e das raízes deste País.”

Menu de 4 pratos (3 pratos e uma sobremesa) 95 €
com harmonização de vinhos 140 €

Menu de 5 pratos (3 pratos, queijo ou pré-sobremesa e sobremesa) 115 €
com harmonização de vinhos 170 €

Menu de 6 pratos (4 pratos, queijo ou pré-sobremesa e sobremesa) 135 €
com harmonização de vinhos 195 €

De forma a garantir um serviço harmonioso e ágil pedimos aos nossos clientes que escolham o mesmo número de pratos por mesa.

Devido à complexidade dos menus de degustação, os mesmos são servidos aos almoços até às 14h30 e aos jantares até às 22h00.

A Nossa Sopa do Mar 22€
Principal Rosé Tete Cuvee 2010

ou

Sapateira 28€
Da Nossa Costa, Couve Fermentada, Maçã e Beterraba
Quinta da Casa Amarela 2015



Carabineiro 34€
Do Algarve, Cenouras, Citrinos
Quinta dos Regueiro Primitivo Alvarinho 2014

ou

Salmonete 30€
Choco, Couves e Batatas
Espumante Campolargo Borga Rosé 2008



Pargo 38€
Cevadinha, Funcho
Quinta do Grifo Grande Reserva 2015

ou

Pregado 42€
Das Berlengas, Ervilhas, Pata Negra
Cova da Ursa Chardonnay 2015



Novilho Maturado 46€
Dobrada, Feijão Branco
Sidecar 2015

ou

“Da Cabeça aos Pés” 40€
Porco Preto, Cebolas Novas, Xerém de Amêijoas
Monte Ravasqueira Petit Verdot 2012



Queijo 18€
A nossa Seleção
Rozés White Reserve

ou

“As Dunas do Guincho” 12€
Pinha, Pinhões, Resina
Champagne Brut



Delícia do Algarve 15€
Amêndoa, Figo e Alfarroba
Moscatel Roxo Quinta da Bacalhôa 2002

ou

Exótico 15€
Poncha de Maracujá, Banana, Doce de Leite
Cossart Gordon 5 Anos Verdelho