

BOTÂNICO

MEAT | FISH | FIRE

Couvert

Pão Rústico, Manteiga de Algas e Salicórnia, Tapenade de Azeitona e Tomate seco com Oregãos
(Disponível opção sem lactose & glúten) 6,5€

Entradas

Burrata Cremosa, servida com produtos sazonais cuidadosamente selecionados ^(V) 18€

Ostras da Ria Formosa (6 un), pique de maracujá, algas e óleo de limão ^(SG, SL) 24€

Frango Karaage, molho de sriracha & sésamo 16€

Terra e Mar Tostadas, atum picante & tártaro de novilho com trufas ^(SG, SL) 19€

Carpaccio de Atum, marinada picante, cebolinho e manga crocante ^(SG, SL) 18€

Camarões Salteados, molho de lima, jalapeño & pão 21€

Lula Grelhada na Brasa, chimichurri e lima ^(SG, SL) 18€

Kibbeh de Novilho, labneh, pinhões tostados e hortelã 18€

Amêijoas, alho, limão, coentros & pão ^(SL) 29€

Espetadas de Frango, parmesão e chutney de tomate 16€

Saladas & Vegetarianos

Couve-flor Grelhada, pó zombie, molho de moqueca, arroz tufado e lima ^(SG, SL,V) 21€

Salada de Halloumi Vegan, alfaces, manga e morangos frescos, pinhões e vinagrete de framboesas ^(SG, SL,V) 19€

Hambúrguer de Tofu Fumado, alface, tomate, pickles, queijo cheddar, cogumelos salteados e maionese de alho ^(V) 19€

(V) Vegetariano (SG) Sem Gluten (SL) Sem Lactose

Preços em Euros (€). IVA incluído. Se tiver quaisquer alergias específicas ou requisitos dietéticos, por favor, informe o seu empregado de mesa. Uma taxa de serviço de 10% será aplicada a grupos de 6 ou mais. Temos livro de reclamações. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (DL 10/2015, 16-01)

Peixe & Marisco

Robalo Escalado , vinagrete de ervas e batata baby crocante ^(SG, SL)	34€
Bacalhau Negro com Miso e cogumelos Cardoncello, com arroz de ceboleto	46€
Pappardelle Aglio e Olio com camarão tigre, lima e coentro	43€
Polvo Grelhado , puré de cebola caramelizada, peperonata e pó de azeitona preta servido com batata doce ^(SG)	34€
Arroz de Peixe e Marisco (2 pessoas) ^(SL)	65€

Carne

Botânico Frango Piri-Piri com batatas Botânico ^(SG, SL)	24€
Hambúrguer de Novilho , cheddar, cebola frita, pickles, tomate, alface, maionese de alho & Batatas fritas Botânico	23€

Bifes + Cortes

220g Bife do Lombo	41€
250g Bife da Vazia	33€
Carré de Borrego	43€
Costela de Porco Preto	32€
300g Picanha	36€

Escolha qualquer um dos acompanhamentos
Escolha o seu molho

Para Partilhar

Recomendado para 2 pessoas

550g Chateaubriand	96€
Seleção Cortes	95€
<i>Opção de Cortes do Chef</i>	
800g Flat Iron	95€

Escolha dois acompanhamentos
Escolha dois molhos

Acompanhamentos

Batatas Botânico , zombie powder ^(SG, SL, V)	7€	Mac & Cheese de Trufa ^(V)	7€
Salada Mista , vinagrete de jalapeño ^(SG, SL, V)	5€	Batata-doce , cocô, mel e canela ^(SG, SL, V)	7€
Espargos Grelhados , legumes fermentados ^(SG, SL, V)	6.5€	Onion Strings (cebola frita crocante) ^(V)	6.5€
Bimis Salteados com alho ^(SG, SL, V)	7€	Batata baby crocante com manteiga ^(SG, V)	6.5€
Arroz de Manteiga e Ceboleto ^(SG, V)	6.5€	Salada Botânico ^(SG, V)	6€
		Feijão-verde salteado com alho ^(SG, SL, V)	6.5€
		Puré de Batata ^(SG, V)	6.5€

Molhos 3€cada

Pimenta Verde ^(V)	Manteiga de alho e ervas ^(SG, V)
Béarnaise ^(SG, V)	Molho cremoso de cogumelos ^(SG, V)
Chimichurri ^(SG, SL, V)	Piri Piri ^(SG, SL, V)
Molho de Trufa Botânico	

Sobremesas

Le Mousse , texturas de chocolate e toffee ^(SG, V)	9€
Crème Brûlée , crumble de nozes torradas, sorbet de laranja ^(SG, V)	9€
Crumble de Maçã , escolha gelado de baunilha ou custard ^(V)	9€
Epic Brownie , leite condensado, gelado de baunilha & petazetas ^(V)	10€
Gelados e sorbets caseiros ^(V) <i>Pergunte ao nosso staff quais os sabores disponíveis</i>	4€

Sem espaço para sobremesa? Temos a solução perfeita...

Cocktails de Sobremesa

White Velvet Mica Vodka, Chocolate Branco, Morango, Baunilha, Aveia	16€
Dulce Mariana Rum, Banana, Doce de leite, Verjus, Aveia	16€
Espresso Martini Vodka, Licor de café, Café, Açúcar	14€
Old Fashion Bourbon, Bitters, Açúcar	14€

Vinhos de Sobremesa

Niepoort LBV	8€
Niepoort 10 anos	10€
Petit Guiraud Sauternes Bio 2020	15€
Folly Carcavelos 1995	25€

BOTÂNICO

MEAT | FISH | FIRE

Couvert

Sourdough Bread, Seaweed and Salicórnia Butter,
Olives and Sun-Dried Tomato Tapenade with Oregano
(Dairy and gluten free option available) 6,5€

Appetizers

Creamy Burrata, served with carefully selected seasonal ingredients ^(V) 18€
Ria Formosa Oysters (6 un), passionfruit pique, seaweed and lemon oil ^(GF, L) 24€
Chicken Karaage, sriracha sauce & sesame 16€
Earth to Ocean Tostadas, spicy tuna & beef truffle tartare ^(GF, L) 19€
Tuna Carpaccio, spicy marinade, chives and crispy mango ^(GF, L) 18€
Sautéed Prawns, jalapeño lime sauce & bread 21€
Chargrilled Squid, chimichurri and lime ^(GF, L) 18€
Beef Kibbeh, labneh, toasted pine nuts and mint 18€
Clams, garlic, lemon coriander & bread ^(L) 29€
Chicken Skewers, Parmesan and sesame tomato chutney 16€

Salads & Vegetarian

Roasted Cauliflower, zombie powder, moqueca sauce,
puffed rice and lime ^(GF, L, V) 21€
Halloumi Vegan Salad, mix of lettuces, fresh mango and strawberries,
pine nuts and raspberry vinaigrette ^(GF, L, V) 19€
Smoked Tofu Burger, lettuce, tomato, pickles, red cheddar,
sautéed mushrooms and aïoli ^(V) 19€

(V) Vegetarian (GF) Gluten Free (L) Lactose Free

Prices in Euros (€). VAT included. If you have any specific allergies or dietary requirements please inform your waiter.

A discretionary service charge of 10% is applied to groups of 6 people or more. We have a complaint book.

No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer ordering it and as long as the customer did not consume any part of it. (DL 10/2015, 16-01).

Fish & Seafood

Butterflied Seabass , herbs vinaigrette with crispy baby potatoes ^(GF, L)	34€
Black Cod , miso and cardoncello mushrooms with scallion rice	46€
Pappardelle Aglio e Olio with tiger prawns, lime and coriander	43€
Grilled Octopus , caramelized onion purée, pepperonata, black olives powder with sweet potato ^(GF)	34€
Fish and Seafood Rice (serves 2) ^(L)	65€

Meat

Botânico Chicken Piri Piri and Botânico fries ^(GF, L)	24€
Botânico Beef Burger , cheddar, fried onion, pickles, aioli, lettuce, tomato & Botânico fries	23€

Steak + Chops

220g Fillet Steak	41€
250g Sirloin Steak	33€
Lamb Rack	43€
Black Pork Chop	32€
300g Picanha	36€

Choose Any One Side
Choose Your Sauce

Large cuts

Recommended for 2 people

550g Chateaubriand	96€
Mix Grilled Board <i>Chef's Choice of Cuts</i>	95€
800g Flat Iron	95€

Choose Any Two Sides
Choose Two Sauces

Sides

Botânico Fries , zombie powder ^(GF, L,V)	7€	Sweet potato , coconut, honey and cinnamon ^(GF, L,V)	7€
Mix Salad , jalapenõ vinaigrette ^(GF, L,V)	5€	Onion Strings ^(V)	6.5€
Grilled Asparagus with fermented veggies ^(GF, L,V)	6.5€	Crispy baby potato with butter ^(GF,V)	6.5€
Bimis with garlic ^(GF, L,V)	7€	Botânico Salad ^(GF,V)	6€
Scallion Butter Rice ^(GF,V)	6.5€	Sautéed Green Beans with Garlic ^(GF, L,V)	6.5€
Truffle Mac&Cheese ^(V)	7€	Mash Potato ^(GF,V)	6.5€

Sauces

All 3€

Green Peppercorn ^(V)
Béarnaise ^(GF,V)
Chimichurri ^(GF, L,V)
Botânico Truffle Sauce

Garlic Herb Butter ^(GF,V)
Creamy Mushrooms Sauce ^(GF,V)
Peri Peri ^(GF, L,V)

Desserts

Le Mousse , textures of chocolate, toffee ^(GF, V)	9€
Crème Brûlée , orange sorbet, roasted nuts crumble ^(GF, V)	9€
Apple Crumble , your choice of vanilla ice cream or custard ^(V)	9€
Epic Brownie , condensed milk, vanilla ice cream, petazetas ^(V)	10€
Homemade ice creams and sorbets ^(V) <i>Ask your server about our available flavors</i>	4€

No room for dessert? We have the perfect solution...

Dessert Cocktails

White Velvet Mica Vodka, White Chocolate, Strawberry, Vanilla, Oat	16€
Dulce Mariana Rum, Banana, Dulce de Leche, Verjus, Oat	16€
Espresso Martini Vodka, Coffee Liqueur, Coffee, Sugar	14€
Old Fashion Bourbon, Bitters, Sugar	14€

Dessert Wines

Niepoort LBV	8€
Niepoort 10 Y.O	10€
Petit Guiraud Sauternes Bio 2020	15€
Folly Carcavelos 1995	25€