

# BE LA

FOOD · DRINKS & VIEW

**Menu disponível das 12:00H às 22:00H**

**Menu available from 12.00P.M. to 10.00P.M.**

Qualquer prato ou item do menu, incluindo o couvert, não pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente – artigo 135, nº3 do decreto lei 10/2015 de 16 de janeiro.

Iva incluído · Existe livro de reclamações

Os preços apresentados são referentes a moeda oficial EURO (€)

Any plate, product or drink, included couvert, cannot be charged if not requested by the customer - Artigo 135, nº3 do decreto lei 10/2015 de 16 de janeiro.

Vat included · Complaints book available

The prices shown are in the official currency EURO (€)

## Para Começar | To Start

Pão Alentejano, Azeite D.P.C., Creme de Azeitona do Alentejo & Flor de Sal do Algarve(1,5,6)  3.5p.p.

Alentejo Bread, D.P.C. Olive Oil, Alentejo Olive Paste & Sea Salt from the Algarve(1,5,6)  3.5p.p.

Carpaccio de Lagostim, Caviar & Beurre Blanc(2,4,7) 26

Langoustine Carpaccio, Caviar & Beurre blanc(2,4,7) 26

Ostras ao Natural ou com Jalapeño, Pepino em Pickle, Salicórnia & Óleo de Coentros(13)

6 un. 18 ou 12un. 32

Fresh Oyster or with Jalapeño, Pickle Cucumber, Samphire & Coriander Oil(13)

6 un. 18 or 12un. 32

Tortilha de Tártaro de Lírio, Cebolete & Vinagrete Asiático(1,4,6) 24

Tortilha with Amberjack tartar, Spring onion & Asian vinaigrette(1,4,6) 24

Gyosa de Camarão com Gamba Violeta & Molho X.O.(1,2,4) (6un.) 22

Shrimp Gyosa with Violet Prawn & X.O. Sauce(1,2,4) (6un.) 22

Croquetes de Bochechas de Porco Preto, Lardo de Porco Preto & Maionese de Paprika(1,3,7) (2un.) 9

Black pork Cheeks Croquettes, Black Pork Lard & Paprika Mayonnaise(1,3,7) (2un.) 9

Brioche, Novilho Maturado, Creme de Gema Trufada, Shiracha & Shisu(1,3,7) (2un.) 18

Brioche, Dry-Aged Beef, Truffled Egg Yolk, Shiracha & Shisu(1,3,7) (2un.) 18

Húmus, Paprika, Palitos de Cenoura & Azeite D.P.C.(11)  9

Hummus, Paprika, Carrot Sticks & D.P.C. Olive Oil(11)  9

Cogumelos Selvagens, Ovo BT (64°), Queijo da Ilha e Demi-Glace Vegetal(3,7)  26

Wild mushrooms, Low-Cooked Egg (64°), "Ilha" cheese & Vegetable Demi-Glace(3,7)  26

## Prato Principal | Main Course

Robalo do Mar ao sal, Batata cozida & Salada Algarvia(3,4) (2pax. – Aprox. 35min.) 90

Salt-baked Wild Seabass, Boiled potato & Algarvian Salad(3,4) (2pax. – Aprox. 35min.) 90

Arroz caldoso de caudas de Lavagante, Óleo de Chilli, Lima & Coentros(2,9) (2pax. – Aprox. 35min.) 90

Creamy Lobster Tails Rice, Chilli Oil, Lime & Coriander(2,9) (2pax. – Aprox. 35min.) 90

Camarão Tigre Grelhado (200gr.) com Massa fresca, Tomates biológicos, Burrata & Pesto de manjeriço(1,2,7,8,9) 34

Grilled Tiger Prawn (200gr) with Fresh Pasta, Organic tomato, Burrata & Basil Pesto(1,2,7,8,9) 34

Hamburger de Novilho Alentejano (200gr.), Pão Brioche Tostado, Vegetais Grelhados, Bacon, Queijo Cheddar, Molho BBQ Picante & Batata Frita(1,7,9,10) 26

Alentejo Beef Burger (200gr), Toasted Brioche Bun, Grilled Vegetables, Bacon, Cheddar Cheese, Spicy BBQ Sauce & French Fries(1,7,9,10) 26

Entrecôte de Vitela Maturado 24 dias (200gr.), Batata Fondant, Puré de Cebola Assada & Molho Romesco(7,8) 35€

24 Days Dry-Aged Veal Entrecôte (200gr), Potato Fondant, Roasted Onion Purée & Romesco Sauce(7) 35€

Perna de Cordeiro com Arroz de Forno(9) (2pax. – Aprox. 35min.) 90

Lamb leg with Oven-cooked Rice(9) (2pax. – Aprox. 35min.) 90

Abóbora, Caril & Lentilhas(7)  22

Pumpkin, Curry & Lentils(7)  22

Tofu, Couve-flor Assada & Texturas de Cenoura à Algarvia  26

Tofu, Roasted Cauliflower & Textures of Algarvian Style Carrot  26

## Momentos Doces | Sweet Moments

Tiramisú "Desconstruído"(1,7)  15

Tiramisú "Our way"(1,7)  15

Fondant de Chocolate 74% com Azeite D.P.C. e Flor de Sal do Algarve & Sorbet de Citrinos(1,3,7,8)  15

74% Chocolate Fondant with D.P.C. Olive Oil and Algarvian Sea Salt & Citrus Sorbet(1,3,7,8)  15

Mil-Folhas com Mousse de Baunilha com Pimenta da Jamaica & Toffee(1,7) 14

Mille-Feuille, Vanilla Mousse with Jamaican Pepper & Toffee(1,7) 14

Pannacotta, Texturas de Framboesas e Mirtilos & Merengue de Limão Tostado(3,7) 13

Pannacotta, Textures of Raspberry and Blueberry & Toasted Lemon Meringue(3,7) 13

Frutas Tropicais Laminadas com Hortelã & Lima  13

Sliced Tropical Fruits with Mint & Lime  13

# BE LA

FOOD · DRINKS & VIEW

Alergénios | Allergens: 1. Glúten | Gluten 2. Crustáceos | Crustaceans 3. Ovos | Eggs 4. Peixe | Fish 5. Amendoim | Peanuts 6. Soja | Soybeans 7. Lactose | Lactose 8. Frutos Secos | Nuts 9. Aipo | Celery 10. Mostarda | Mustard 11. Sésamo | Sesame 12. Sulfitos | Sulphites 13. Moluscos | Molluscs 14. Tremçoço | Lupin