



— the —
ONE



RESTAURANT

- M E N U -



— the —
ONE
RESTAURANT

The Algarve, where we source many of the ingredients you will find at your table.

Whether it's the fish, sea food or fleur de sel from our shore;
figs, almonds, citrus or wine and olive oil from nearby hills.

Teas and coffees come from far away but are sustainably certified.

Seasonality and sustainability are master keys!

O Algarve, onde se produz muito do que colocamos à mesa.

Sejam o peixe, o marisco ou flor de sal da nossa costa, os figos,
amêndoas ou azeite do barrocal, ou o surpreendente vinho.

Chás e cafés vêm de longe, mas com certificações de sustentabilidade.

Sazonalidade e sustentabilidade são para nós chaves mestras!



TASTING MENU

MENU DE DEGUSTAÇÃO

Seared Scallops with Puréed Cauliflower, Saffron Foam,
Hazelnut Crumble and Green Apple Gel
Vieira Corada com Puré de Couve-flor, Espuma de Açafrão,
Crumble de Avelã e Gel de Maçã Verde



Red Prawn Bisque with Kaffir Lime Oil
Bisque de Carabineiro com Infusão de Lima Kaffir



Croaker with Bok Choi and Grilled Oyster Mushrooms, Potato Pearl and Dashi
Corvina com Bok Choi e Cogumelo Ostra Grelhado, Pérola de Batata e Dashi



Yuzu, Mango and Mint Sorbet
Sorvete de Yuzu, Manga e Hortelã

Beef Fillet with Asparagus, Pommes Soufflés and Black Garlic
Lombo de Novilho com Espargos, Pommes Soufflés e Alho Negro



HONEY, CHOCOLATE, ALMOND

MEL, CHOCOLATE, AMÊNDOA

Honeycomb Cake, Rum and Chocolate Ganache Montée,
Almond Crumble, Fig Leaf Ice Cream

Bolo Favo de Mel, Ganache Montée de Chocolate e Rum,
Crumble de Amêndoa, Gelado de Folha de Figueira



€ 110

Wine Pairing
Pairing de Vinhos
€ 55



VEGAN TASTING MENU MENU DEGUSTAÇÃO VEGANO

Beetroot Carpaccio with "Greek White", Almond, Spinach, Lime Vinaigrette
Carpaccio de Beterraba com "Grego Branco" Vegan, Amêndoa,
Espinafres e Vinagrete de Lima



Classic Andalusian Gazpacho, Corn Bread
Gaspacho Andaluz Clássico, Crocante de Broa



Leek Mosaic, Carrot and Ginger, Black Garlic
Mosaico de Alho Francês, Cenoura e Gengibre, Alho Negro

Yuzu, Mango and Mint Sorbet
Sorvete de Yuzu, Manga e Hortelã

Green Peas Risotto with Girolles and Crispy Lupines
Risotto de Ervilhas, Cantarelos e Tremoços Crocantes



PASSIONFRUIT, DILL, CARAÏBE CHOCOLATE
MARACUJÁ, ENDRO, CHOCOLATE CARAÏBE
Passionfruit Panna Cotta, Tapioca and Dill Tuile, Caraïbe Chocolate Cream
Panna Cotta de Maracujá, Tuile de Tapioca e Endro, Cremoso de Chocolate Caraïbe

€ 85

Wine Pairing
Pairing de Vinhos
€ 55



COUVERT

Freshly Baked Breads, Local Olive oil, Tapenade, Homemade Butters
Seleção de Pão, Azeite Local, Tapenade e Manteigas Caseiras



€ 5

STARTERS ENTRADAS

Local Oysters on the Half Shell (6 units)

Ostras Angulata (6 unidades)

Cucumber Pearl, Citrus Foam, Star Flower

Pérola de Pepino, Espuma de Citrinos do Algarve, Borragem



€ 25

Crudo of Azorean Greater Amberjack - Prickly Pear, Passionfruit,
Sweet Potato, Moai Caviar

Crudo de Lírío dos Açores – Figo da Índia, Maracujá, Batata Doce, Caviar Moai



€ 29

Burrata with Tomato Granita, Pistachio and Focaccia Toast

Burrata com Granizado de Tomate Coração de Boi, Pistacho e Tosta de Focaccia



€ 25

Beetroot Carpaccio with "Greek White", Almond, Spinach, Lime Vinaigrette

Carpaccio de Beterraba com "Grego Branco" Vegan, Amêndoa, Espinafres
e Vinagrete de Lima



€ 20

Beef Tartare with Truffled Egg Yolk, Pickled Radish and Azorean Cheese Tuile

Tártaro de Novilho com Gema de Ovo Trufada, Picle de Rabanete e Tuile de Queijo da Ilha



€ 26

Seared Scallops with Puréed Cauliflower, Saffron Foam,

Hazelnut Crumble and Green Apple Gel

Vieiras Coradas com Puré de Couve-flor, Espuma de Açafraão, Crumble de Avelã
e Gel de maçã Verde



€ 28

LAND AND SEA

(sharing platter for two)

TERRA E MAR

(para dois)

Duck Samosa with Orange Chutney
Rock Crab Cornetto with Beer Foam
Smoked Mackerel Fillet and Puréed Algarvian Carrot on Corn Bread
Pineapple Carpaccio with Black Pudding BonBon
Prawn and Asparagus Açorda (bread pañada)

Chamuça de Pato com Chutney de Laranja
Cornetto com Sapateira e Espuma de Cerveja
Cavala Fumada com Puré de Cenoura Algarvia em Broa Grelhada
Carpaccio de Abacaxi e Bombom de Morcela
Açorda de Camarão e Espargos



€ 42

SOUP SOPAS

Red Prawn Bisque with kaffir Lime Oil
Bisque de Carabineiro com Infusão de Lima Kaffir



€ 18

Creamy Corn Soup, Vegetables Tempura and Basil Oil
Creme de Milho com Legumes em Tempura e Óleo de Manjeriço



€ 15



VEGAN MAIN
COURSES
PRATOS PRINCIPAIS
VEGANOS

Pad Thai Jay

Noodles, Broccolini, Peanuts and Sesame
Noodles Salteados com Bimi, Amendoim e Sésamo



€ 25

Green Peas Risotto with Girolles and Crispy Lupines
Risotto de Ervilhas, Cantarelos e Tremeços Crocantes



€ 26

Grilled Seitan, Red Quinoa, Coconut and Lemongrass, Market Vegetables
Seitan Grelhado, Quinoa Vermelha, Coco e Citronela, Legumes da Época

€ 28



MAIN COURSES FROM THE SEA PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Sea Bass with Peas Textures, Almond Foam and Quinoa with Hart's Pennyroyal
Robalo com Texturas de Ervilha, Espuma de Amêndoa e Quinoa com Hortelã da Ribeira



€ 35

Croaker with Bok Choi and Grilled Oyster Mushrooms, Potato Pearl and Dashi
Corvina com Bok Choi e Cogumelo Ostra Grelhado, Pérola de Batata e Dashi



€ 33

Battered Octopus Served with Cockles Creamy Rice
Polvo em Massa Vinhê com Arroz Malandrinho de Berbigão



€ 32

Tiger Prawn, Lemon Verbena Risotto, Herring Roe and Saphire
Camarão Tigre, Risotto de Lúcia-lima, Ovas de Arenque, Salicornia



€ 35

Sole with Beurre Blanc, Mussels, Dill, Xerém (cornmeal porridge) and Courgette
Linguado com Mexilhão e Beurre Blanc, Endro, Xerém e Curgete



€ 43

LOBSTER THERMIDOR

(serves two. Please consider a minimum cooking time of 20 minutes)

LAVAGANTE THERMIDOR

(para dois. Tempo de confeção mínimo de 20 minutos)

Served with New Potatoes and Green Salad with Citrus Vinaigrette

Servido com Batata Nova, Salada Verde e Vinagrete de Citrinos



€ 160



MAIN COURSES FROM THE LAND PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Guineafowl with Puréed Corn, Grilled Heart of Lettuce and Lemon Bulgur
Pintada com Puré de Milho, Alface Coração Grelhada e Bulgur Limão



€ 32

Iberian Pork Tenderloin with Herbs Crust, Puréed Carrot and Ginger,
Potato Mille-Feuille and Pickled Mustard
Lombinho de Porco Ibérico com Crosta de Ervas, Puré de Cenoura e Gengibre,
Mil-folhas de Batata e Pickle de Mostarda



€ 35

Roasted Duck Magret and Croquette, Orange Rice, Broccolini, Beetroot and Raspberry Gel
Pato em Magret e Croquete, Arroz de Laranja, Bimi, Gel de Beterraba e Framboesa



€ 33

Beef Fillet with Asparagus, Pommes Soufflés and Black Garlic
Lombo de Novilho com Espargos, Pommes Soufflés e Alho Negro



€ 40

ROASTED RACK OF LAMB

(serves two)

CARRÉ DE BORREGO

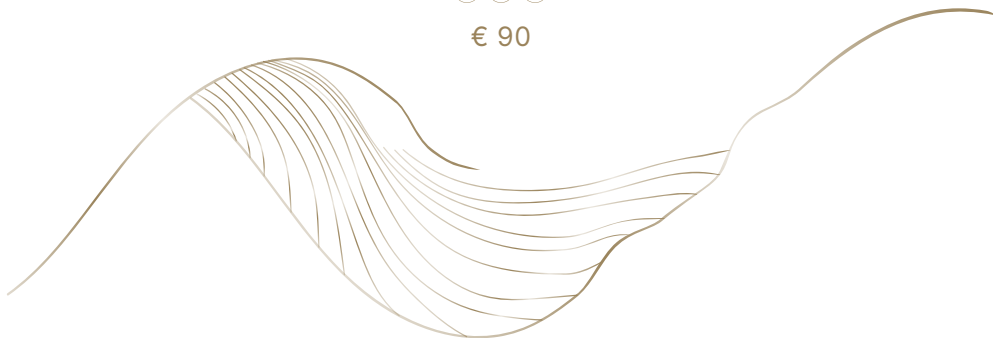
(para dois)

Au Jus, Market Vegetables and Puréed Potatoes

Au Jus, Legumes da Época e Puré de Batata



€ 90



DESSERTS SOBREMESAS

ONCE IN THE ALGARVE ...

LOCAL PASTRIES (serves two)

UMA VEZ NO ALGARVE ...

DOCES REGIONAIS (para dois)

Carob Crisp, Bitter Almond Liqueur Sponge, Orange Curd and Fig Ice Cream
Crocante de Alfarroba, Pão de Ló de Amarguinha, Curd de Laranja e Gelado de Figo



€ 20

GREEN APPLE, LIME, YOGHURT

MAÇÃ VERDE, LIMA, IOGURTE

Green Apple and Tonka Bean Entremet, Lime Gel, Yoghurt Ice Cream and Citrus Meringue
Entremet de Maçã Verde e Fava Tonka, Gel de Lima, Gelado de Iogurte e Merengue Cítrico



€ 13

HONEY, CHOCOLATE, ALMOND

MEL, CHOCOLATE, AMÊNDOA

Honeycomb Cake, Rum and Chocolate Ganache Montée, Almond Crumble,
Fig Leaf Ice Cream

Bolo Favos de Mel, Ganache Montée de Chocolate e Rum, Crumble de Amêndoa,
Gelado de Folha de Figueira



€ 14

MILLE - FEUILLE

MIL - FOLHAS

Dark Cherry Tuile, Mascarpone and Cardamom Mousse,
Pistachio Ice Cream over Milk Soil

Tuile de Cereja Negra, Mousse de Mascarpone e Cardamomo,
Gelado de Pistacho em Solo de Leite



€ 14



**PASSIONFRUIT, DILL, CARAÏBE CHOCOLATE
MARACUJÁ, ENDRO, CHOCOLATE CARAÏBE**

Passionfruit Panna Cotta, Tapioca and Dill Tuile, Caraïbe Chocolate Cream
Panna Cotta de Maracujá, Tuile de Tapioca e Endro, Cremoso de Chocolate Caraïbe



€ 12

Portuguese and International Cheese board

Prato de Queijos Nacionais e Internacionais



€ 15

**ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS
WITH FRESH FRUITS** (three flavours)

GELADOS E SORVETES ARTESANAIS

COM FRUTA FRESCA (três sabores)

ICE CREAMS - Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Cinnamon

GELADOS - Baunilha, Chocolate, Morango, Café, Canela

SORBETS - Lemon, Raspberry, Mango, Passion Fruit, Tangerine





















SORVETES - Limão, Framboesa, Manga, Maracujá, Tangerina



€ 10





- | | |
|--|--|
|  Gluten Glúten |  Celery Aipo |
|  Gluten Free Sem Glúten |  Mustard Mostarda |
|  Crustaceans Crustáceos |  Sesame Sésamo |
|  Egg Ovo |  Sulfites Sulfitos |
|  Fish Peixe |  Lupins Tremoços |
|  Peanut Amendoim |  Molluscs Moluscos |
|  Soy Soja |  Spicy Picante |
|  Milk Leite |  Vegetarian Vegetariano |
|  Lactose Free Sem Lactose |  Sugar Free Sem Açúcar |
|  Nuts Frutos Secos |  Vegan |

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.
Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos.

No dish, alimentary product or drink including the couvert,
may be charged if it is not requested by the customer or by him unused.
(Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January)
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
(Artigo 135 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro)

This establishment has a complaint book. | Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

VAT included at the legal rate | I.V.A. incluído à taxa em vigor

05/2026