



— the —
ONE



RESTAURANT

- M E N U -



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 nº 1 conjugado com o nº 3 do Decreto Lei nº 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

The bill will present a suggested gratuity. It can be changed or eliminated according to the guest's preference
A conta apresenta uma gratificação sugerida, que pode ser alterada ou eliminada por vontade do cliente

07/2024



TASTING MENU

MENU DE DEGUSTAÇÃO

Foie Gras Terrine, Almond and Fresh Figs tart, Crispy Cocoa and Toasted Brioche
Terrina de Foie Gras, Tartelete de Amêndoas e Figos Frescos, Mikado de Cacau e Brioche
Torrado

Fish and Shellfish Soup
Sopa de Peixes e Mariscos da Nossa Costa

Coriander Risotto with Scallops and Finger Lime
Risotto de Coentros com Vieiras e Limão Caviar

Cherry and Sparkling Wine Sorbet
Sorvete de Cereja e Espumante

Roasted Rack of Lamb with Potato Rösti and Vegetables Ratatouille
Carré de Cordeiro com Batata Rosti e Ratatouille de legumes

BLOOD ORANGE PARFAIT

PARFAIT DE LARANJA SANGUÍNEA

With Lemon Curd, Honeycomb, Almond and Orange Tuile, Honey Lavender Ice Cream
Com Gel de Limão, Favo de Mel, Telha de Amêndoa e Laranja, Gelado de Mel e Lavanda

€ 90

Wine Pairing
Pairing de Vinhos
€ 50





VEGAN TASTING MENU MENU DEGUSTAÇÃO VEGANO

Quinoa, Organic Vegetables and Lettuce Salad

Salada de Quinoa com Legumes e Alfaces Bio

Peas Cappuccino

Cappuccino de Ervilhas

Edamame Soy Beans and Vegetables Stew

Estufado de Legumes e Edamame

Tangerine Sorbet

Sorvete de tangerina

Aubergine with Ratatouille and Biryani

Beringela com Ratatouille e Biryani

ALMOND, ORANGE AND CAROB AMÊNDOA, LARANJA E ALFARROBA

Almond Mousse, Orange Jam, Almond Tuile and Chocolate Ice Cream

Mousse de Amêndoa, Compota de Laranja, Crocante de Amêndoa e Gelado de Chocolate

€ 75

Wine Pairing

Pairing de Vinhos

€ 50



STARTERS ENTRADAS

Foie Gras Terrine, Almond and Fresh Figs tart, Crispy Cocoa and Toasted Brioche

Terrina de Foie Gras, Tartelete de Amêndoas e Figos Frescos,
Mikado de Cacau e Brioche Torrado

€ 20

Fish Carpaccio with Tuna, Salmon and White Fish with Nori, Sea Rocks and Algarvian Citrus

Carpaccio de Peixes com Atum, Salmão e Lírio, Rochas de Planton
e Citrinos do Algarve

€ 25

Azorean Parrotfish Ceviche with Crunchy Vegetables and Yuzu Gel

Ceviche de Veja com Legumes Crocantes e Gel de Yuzu

€ 20

Burrata Salad with Organic Tomatoes, Basil Oil and Homemade Toasts

Burrata com Tomates Bio, Óleo de Manjeriçã e Tostas Caseiras

€ 18

Quinoa Salad with Organic Vegetables

Salada de Quinoa com Legumes Bio

€ 17

TASTER OF LOCAL OYSTERS (4 units)

OSTRAS DA RIA (4 unidades)

Two Plain Oysters with Lemon Wedge, Oyster with Green Apple and Cucumber Caviar, Oyster with Yuzu and Passionfruit

Duas Ostras ao Natural com Gomo de Llimão, Ostra com Caviar de Maçã Verde e Pepino,
Ostra com Espuma de Yuzu e Maracujá

€ 18



LAND AND SEA (serves two)

TERRA E MAR (para dois)

Fried Moray Eel with Algarvian Carrot Aioli; Xerém Local Cornmeal Mush with Cockles
Grilled Sardine Fillets with Peppers and Tomato on a Bread Toast with Garlic and Virgin
Olive Oil; Gazpacho with Percebes Goose Barnacles; Grilled Pork Strips with Garlic, Lemon
and Coriander

Moreia Frita com Aioli de Cenoura Algarvia; Xerém de Berbigão; Tiborna de Sardinha Assada
com Compota de Pimentos Assados e Tomate; Gaspacho com Percebes; Assadura de
Monchique com Secretos de Porco

€ 30

SOUP SOPAS

Fish and Shellfish Soup

Sopa de Peixes e Mariscos da Nossa Costa

€ 14

Creamy Vegetables Soup

Creme de Legumes

€ 11

PASTA & RISOTTO

Coriander Risotto with Scallops and Finger Lime

Risotto de Coentros com Vieiras e Limão Caviar

€ 25

Green Asparagus Risotto with Parmigiano Foam

Risotto de Espargos Verdes com Espuma de Parmesão

€ 23

Tomato Confit Ravioli with Puréed Rocket

Ravioli de tomate confitado com creme de rúcula

€ 22

Coriander Linguini with Clams and Sautéed Prawns

Linguini de Coentros com Ameijoas e Camarão Salteado

€ 28

Edamame Soy Beans and Vegetables Stew

Estufado de Legumes e Edamame

€ 22

MAIN COURSES FROM THE SEA PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Seared Catch of the Day Served with Carrot and Ginger Pudding, Sautéed Spinach and Rice 
Peixes do Dia com Flan de Cenoura e Gengibre, Espinafres e Arroz
€ 33

Octopus Tempura served with Cockles Creamy Rice
Tempura de Polvo com Arroz Malandrinho de Berbigão
€ 32

Red Mullet Fillet with Crème Fraiche, Olives and Fennel. Served with Orange Rice 
Filete de Salmonete com Crème Fraiche, Azeitona Britada e Funcho.
Servido com Arroz de Laranja
€ 35

Triggerfish Fillet with Baby Vegetables Scales, Beurre Blanc, Chives and Caviar. Served with Braised Vegetables and Basmati Rice 
Filete de Peixe Porco com Escama de Legumes, Molho Beurre Blanc com Cebolinho e Caviar.
Servido com Legumes Braseados e Arroz Basmati
€ 32

Cod Loin Lighty Salt-Cured and Smoked. Served with Puréed Chickpeas, Lemon Curd and Grilled Broccolini 
Lombo de Bacalhau Meio Sal Fumado, com Puré de Grão de Bico,
Gel de Limão e Bimi Grelhados
€ 30

Grilled Fillet of Sea Bass with Algae and Green Shiso Sauce
Filete de Robalo Grelhado com Algas e Molho de Shiso Verde
€ 32

PORTUGUESE CLASSIC SEAFOOD RICE (serves two) ARROZ DE MARISCO TRADICIONAL (para dois)

A Blend of the Richest Local Seafood in a Flavorful Rice
Um Arroz Caldoso com o Melhor Marisco Local
€ 100

ROASTED TURBOT (serves two) PREGADO NO FORNO (para dois)

Turbot Roasted in Herbs and Salt Crust.
Served with Confit Potatoes, Organic Vegetables and Lemongrass Sauce
Pregado assado em massa de Sal e Ervas.
Servido com Batata Confitada, Legumes Bio e Molho de Citronela
€ 100

MAIN COURSES FROM THE LAND PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Roasted Rack of Lamb with Potato Rösti and Vegetables Ratatouille 

Carré de Cordeiro com Batata Rosti e Ratatouille de legumes

€ 37

Roll of Chard and Rabbit Loin with Beetroot.

Served with Roasted Pumpkin, Leek, Orange and Crispy Croquettes

Rolo de Acelgas e Lombo de Coelho com Beterraba, Abóbora e Alho Francês Assados.

Servido com Croquetes Estaladiços

€ 29

Grilled Beef Rib Eye Steak with Bearnaise Sauce, Potato and Almond Croquette.

Served with Green peas, Asparagus, Mushrooms and Slow Cooked Egg Yolk

Bife Rib Eye Grelhado com Molho Bearnaise e Croquete de Batata e Amêndoa.

Servido com Ervilhas, Espargos e Cogumelos com Gema de Ovo

€ 38

Duck Confit with Orange Sauce, Served with Creamy White Polenta 

Perna de Pato Confitada com Molho de Laranja, Servida com Polenta Branca Cremosa

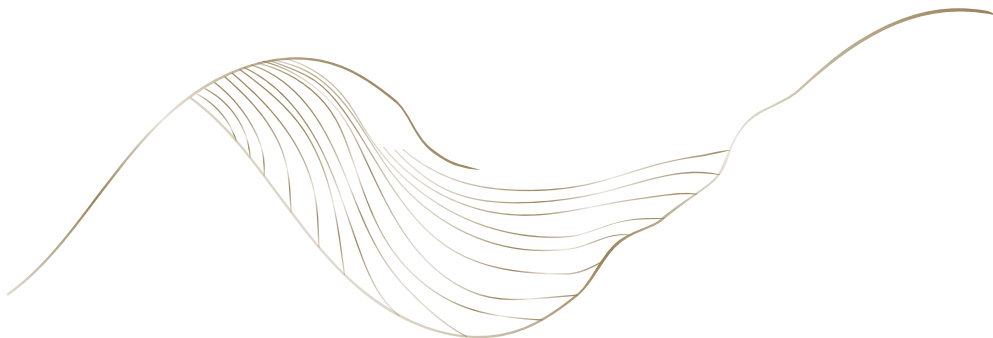
€ 33

TOMAHAWK STEAK WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE (serves two) BIFE DE NOVILHO TOMAHAWK COM MOLHO DE PIMENTA VERDE (para dois)

Served with Organic Vegetables, Algarvian Salad and Wedge Potatoes

Servido com Legumes Biológicos, Salada Algarvia e Batatas Wedges

€ 110



DESSERTS SOBREMESAS

ONCE IN THE ALGARVE.. LOCAL PASTRIES (serves two) UMA VEZ NO ALGARVE.. DOCES REGIONAIS (para dois)

Fig and Almond Morgado, Almond Roll, Orange Pudding and Carob Ice Cream

Morgado de Figo, Torta de Amêndoa, Pudim de Laranja de Silves e Gelado de Alfarroba

€ 18

Classic Strawberry and Rhubarb Cheesecake

Cheesecake Clássico de Morango e Ruibarbo

€ 12

BLOOD ORANGE PARFAIT PARFAIT DE LARANJA SANGUÍNEA

With Lemon Curd, Honeycomb, Almond and Orange Tuile, Honey Lavender Ice Cream

Com Gel de Limão, Favo de Mel, Telha de Amêndoa e Laranja, Gelado de Mel e Lavanda

€ 10

OUR CHOCOLATE O NOSSO CHOCOLATE

**Cocoa Meringue, Ruby Chocolate and Raspberry Ganache,
Dark Chocolate Mousse, Basil Tuile and Fresh Raspberries**

Suspiro de Cacau, Ganache de Chocolate Ruby e Framboesa,
Mousse de Chocolate Negro, Telha de Manjeriçã e Framboesas Frescas

€ 12

ALMOND, ORANGE AND CAROB AMÊNDOA, LARANJA E ALFARROBA

Almond Mousse, Orange Jam, Almond Tuile and Chocolate Ice Cream

Mousse de Amêndoa, Compota de Laranja, Crocante de Amêndoa e Gelado de Chocolate

€ 10

Portuguese and International Cheese board

Prato de Queijos Nacionais e Internacionais

€ 12

ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS WITH FRESH FRUITS (three flavours) GELADOS E SORVETES ARTESANAIS COM FRUTA FRESCA (três sabores)

Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Carob, Cinnamon

Sorbets: Lemon, Raspberry, Mango, Passion Fruit, Tangerine

Gelados: Baunilha, Chocolate, Morango, Alfarroba, Canela

Sorvetes: Limão, Framboesa, Manga, Maracujá, Tangerina

€ 10