



— the —
ONE



R E S T A U R A N T

— 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

11/2024



Vegetarian Vegetariano



Vegan Vegano

TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO

Terrine of foie gras, Port spiced bread

Terrina de foie gras, pão de especiarias e vinho do Porto

Classic French onion soup with gruyere cheese

Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère

Wild mushrooms and saffron risotto

Risotto de açafreão e cogumelos selvagens

Pomegranate and hibiscus sorbet, Algarvian orange gin

Sorvete de romã e hibisco com gin de laranja do Algarve

Veal shank, puréed truffled potatoes and market vegetables

Jarret de vitela, puré de batata trufado e legumes

WINTER FOREST FLORESTA NO INVERNO

Porcini sponge cake, white chocolate and mushrooms mousse,

Pistachio crumble and ice cream, butterscotch sauce

Pão de ló de ceps, mousse de chocolate branco e cogumelos,
crumble e gelado de pistacho, molho de caramelo butterscotch

€ 95

Wine Pairing

Pairing de Vinhos

€ 50





VEGAN TASTING MENU MENU DEGUSTAÇÃO VEGANO

Market fresh fruit and vegetables ceviche

Ceviche de frutas frescas e legumes do mercado

Coconut red curry soup

Sopa de caril vermelho e coco

Sweet potato and quinoa Moqueca stew

Moqueca de batata doce e quinoa

Pomegranate and hibiscus sorbet, Algarvian orange gin

Sorvete de romã e hibisco com gin de laranja do Algarve

Pumpkin, walnuts and sage ravioli

Ravioli de abóbora, nozes e salva

Chocolate mousse, tofu and almond praline, pumpkin sorbet

Mousse de chocolate e tofu com praliné de amêndoa, sorvete de abóbora

€ 80

Wine Pairing

Pairing de Vinhos

€ 50



C O U V E R T

Freshly baked breads, extra-virgin olive oil, tapenade, homemade butters

Seleção de pão, azeite extra-virgem, tapenade e manteigas caseiras

€3

S T A R T E R S E N T R A D A S

Terrine of foie gras, Port spiced bread

Terrina de foie gras, pão de especiarias e vinho do Porto

€ 22

Seared scallops with pork belly, carrot and orange terrine

Vieira corada com barriga de porco, terrina de cenoura e laranja

€ 24

Venison carpaccio with berries vinaigrette and Azorean cheese

Carpaccio de veado, vinagrete de frutos do bosque e queijo da Ilha

€ 23

House-smoked burrata with nuts, root vegetables and basil oil 🌿

Burrata fumada, frutos secos, legumes de inverno e óleo de manjeriço

€ 20

Market fresh fruit and vegetables ceviche 🌿

Ceviche de frutas frescas e legumes do mercado

€ 16

L A N D A N D S E A (sharing platter for two)

T E R R A E M A R (para dois)

Goat cheese and rosemary honey creme brulé 🌿

Creme brulé de queijo de cabra com mel de alecrim

Battered octopus with cuttlefish mayonnaise

Polvo em massa vinhê com maionese de choco

Fresh local Oysters with a pearl of gin and tonic

Ostra da Ria ao natural com perola de gin tónico

Portuguese croquettes

Croquete de cozido à Portuguesa

Xerém Algarvian cornmeal porridge

Xerém do Algarve

€ 26

S O U P S O P A S

Classic French Onion Soup with Gruyère cheese
(please consider a minimum cooking time of 15 minutes)

Sopa de Cebola Gratinada com Queijo Gruyère
(tempo de confeção mínimo de 15 minutos)

€ 15

Oxtail consommé with red prawn and parsley royal
Consommé de rabo de boi com carabineiro e royal de salsa

€ 15

Creamy market-fresh vegetables soup 🌿

Sopa cremosa de Legumes em Parmentier

€ 11

P A S T A & R I S O T T O

Oxtail ravioli, red onion marmalade and au jus
Ravioli de rabo de boi, compota de cebola roxa e au jus

€ 22

Squab risotto, foie gras and local pomegranate

Risotto de pombo, foie gras e romã do Algarve

€ 30

Local fish and seafood open lasagna

Lasanha aberta de peixes e mariscos da nossa costa

€ 28

Wild mushrooms and saffron risotto 🌿

Risotto de açafraão e cogumelos selvagens

€ 24

Pumpkin, pine nut and black truffle ravioli 🌿

Ravioli de abóbora, pinhão e trufa negra

€ 24



MAIN COURSES FROM THE SEA PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Monkfish, shellfish fregola sarda with cuttlefish ink

Lombo de tamboril, fregola sarda de bivalves e tinta de choco

€ 32

Lighty salt-cured cod loin served with cod rice and crisp

Bacalhau meio-sal, arroz malandrinho de línguas e crocante de sames

€ 30

Fresh fish and prawns Moqueca Brazilian stew

Moqueca de peixe do dia e camarão

€ 32

CLASSIC SOLE MEUNIÈRE (serves two)
LINGUADO MEUNIÈRE CLÁSSICO (para dois)

market vegetables and tournée potatoes

servido com legumes e batata tournée

€ 90



MAIN COURSES FROM THE LAND PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Rack of lamb, white polenta, mushrooms and root vegetables

Carré de borrego, polenta branca, cogumelos e legumes de Inverno

€ 40

Veal shank, puréed truffled potatoes and market vegetables

Jarret de vitela, puré de batata trufado e legumes

€ 35

Wild boar loin, cassoulet and fondant potatoes

Lombo de javali com **cassoulet** de feijões e batata **fondant**

€ 32

Grilled beef Ribeye, rosemary au jus, asparagus and sweet potato

Rib eye de novilho grelhado, au jus de alecrim, espargos e batata doce

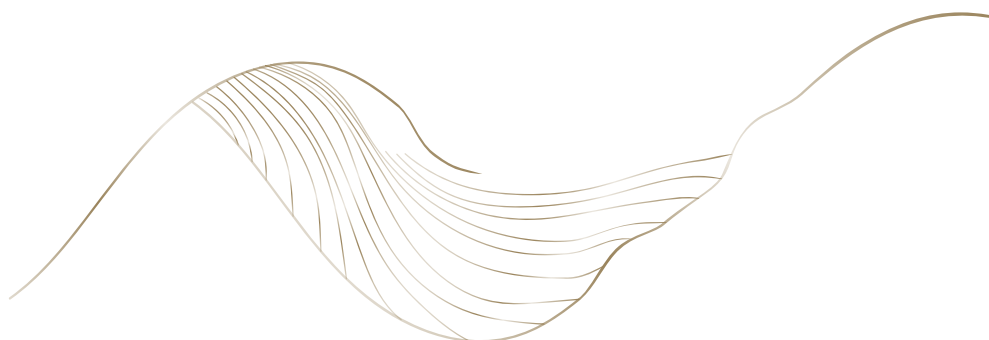
€ 38

CLASSIC CHATEAUBRIAND STEAK (serves two) **CHATEAUBRIAND CLÁSSICO** **DE LOMBO DE NOVILHO** (para dois)

**Madagascar pepper and Bearnaise sauces,
wedge potatoes and vegetables**

molhos pimenta de Madagascar e Bearnaise,
batatas wedge, legumes do mercado

€ 100



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

Apple Tarte Tatin served with homemade vanilla ice cream
Tarte Tatin de maçã, gelado caseiro de baunilha
€ 12

BERGAMOT PARFAIT
PARFAIT DE BERGAMOTA
Grapefruit gel, fake honeycomb, rosemary honey ice cream
Gel de toranja, falso favo de mel, gelado de mel e alecrim
€ 10

WINTER FOREST
FLORESTA NO INVERNO
Porcini sponge cake, white chocolate and mushrooms mousse,
pistachio crumble and ice cream, butterscotch
Pão de ló de ceps, mousse de chocolate branco e cogumelos,
crumble e gelado de pistacho, molho de caramelo butterscotch
€ 12

Chocolate mousse, tofu and almond praline, pumpkin sorbet 🍂
Mousse de chocolate e tofu com praliné de amêndoa, sorvete de abóbora
€ 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