

Conta a lenda que há muitos milhões de anos o Sol ter-se-á apaixonado pela água cristalina do Mediterrâneo.... Dessa tão grande paixão terá nascido o Ar e com ele a vida!

Essa relação tão profunda e íntima da natureza alastrou-se pela terra e cravou nas árvores o nome do primeiro amor... Mãe!

É por isso que ainda hoje aquilo que nasce no mediterrâneo nos enche a alma e nos prolonga a vida, uma verdadeira sinfonia de sabores, uma homenagem à mãe natureza, como uma planta que não morre... Uma mão que se estende... Um nome que se escreve... E assim nesta viagem de sabores, aromas e texturas, há algo de mágico em cada cidade, em cada praia, em cada porto... Algo único e especial. Aqui e agora, à mesa com os amigos, sabendo que “o mediterrâneo só acaba onde as oliveiras deixam de crescer”, queremos que à saída leve consigo este nome escrito na memória... Mãe!



Says the Legend that many millions of years ago the Sun fell in love with the crystal clear water of the Mediterranean... From this great passion Air was born and with it life!

This deep and intimate relationship with nature spread across the land and carved the name of first love into the trees... Mother!

That is why, even today, what is born in the Mediterranean fills our souls and prolongs our lives, a true symphony of flavors, a tribute to mother nature, like a plant that does not die... A hand that extends... A name that is written...In this journey of flavors, aromas and textures, there is something magical in every city, on every beach, in every port... Something unique and special. Here and now, at the table with friends, knowing that “the Mediterranean only ends where the olive trees stop growing”, we want you to take this name written in your memory when you leave... Mother!

MÃE
Cozinha Mediterrânica

Aqui vamos nós! – 3.00€ por pessoa
Here we go! - 3.00€/pax

Pão turco, Alioli de alho assado, tzaziki e palitos de legumes
Turkish home made bread, roasted garlic alioli, tzatziki and vegetable sticks

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

Snacks

Amêndoas com especiarias Marroquinas . 4,5€
Roasted almonds with Moroccan spices

Alcaparrões . 4,5€
Giant capers

Clássicos sempre atuais
Classics never die

Humus extra cremoso com sumak e grão crocante . 7€
Extra smooth Humus with sumak and crunchy chickpeas

Ostras ao natural (6 unidades) . 18€
Fresh oysters

Bife de atum marinado com azeite, limão, ervas, alcaparras e molho de iogurte . 13€
Marinated tuna with olive oil, lemon, herbs, capers and yogurt sauce

Carpaccio de polvo . 14€
Octopus carpaccio

Tártaro de novilho . 13,5€
Beef tartare

Saladas sempre frescas
Salads

Salada psicadélica de Laranja Marroquina com cebola doce . 7€
“Psichadelic” moroccan orange salad with sweet onion

Salada Grega . 9€
Greek salad (tomato, olives, zucchini, onion and peppers)

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

Ligeiros para continuar

Light ideas for the journey

Espargos grelhados | *Grilled asparagus:*

Natura – Azeite e orégãos de Monchique . 8€

Olive oil and dried oregano

Feta – Azeite, orégãos de Monchique e queijo Feta . 9€

Olive oil, dried oregano and Feta cheese

Tomates assados com queijo Feta . 8€

Roasted tomatoes with Feta cheese

Camarões ao alho . 10€

Sautéed shrimps with garlic

Fritura do mar (raia, lulas e camarão) com molho Romesco . 11€

Sea tempura (skate fish, squids and shrimps) with Romesco sauce

Ostras na brasa com manteiga de chouriço . 19,5€ (6 unidades)

Grilled oysters with chorizo butter, lime and coriander

Zamburiñas na brasa . 2,5€/unidade (mínimo 6 unidades)

Grilled “Zamburiñas” (typical Spanish baby scallops)

Falafel com salada grega, molho de alho e pão turco . 10,5€

Falafel with greek salad, garlic sauce and home made turkish bread

Camarões no forno com tomate, queijo feta e orégãos . 12€

Oven roasted shrimps with tomato, feta cheese and oregano

Sopas com história | Historical soups

Gaspacho (tomate fresco e crocante de presunto) . 6€

Gaspacho cold soup (fresh tomato and crispy ham)

Sopa Alentejana . 5€

Iconic soup from Alentejo (bread, poached egg, garlic and coriander)

Sopa de peixe . 7€

Fish Soup

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Arroz negro de lulas e gambas . 38€/2 pax

Creamy black rice with shrimp and squid

Cataplana de camarão, lulas e raia . 38€/2 pax

Shrimp, squid and skate fish stew “Cataplana”

Tagine de galinha com cous-cous à Marroquina . 1 pax – 17€ 2 pax – 32€

Moroccan chicken tagine with cous-cous

Penne Mediterrânico com legumes . 14€

Mediterranean penne pasta with vegetables

Bacalhau à Brás. 15€

Codfish “Brás” style (with egg and fried potatoes)

Lulas recheadas com chouriço e batata doce grelhada . 18€
Grilled squids stuffed with chorizo. Grilled sweet potato and salad

Costeletas de cordeiro na brasa com molho de menta, batata grelhada e espargos verdes . 22€
Grilled lamb chops with mint sauce, grilled potatoes and green asparagus

Polvo à Lagareiro . 23€
Grilled octopus with roasted potatoes, green vegetables, onion and olives

Bacalhau à Lagareiro . 23€
Grilled codfish with roasted potatoes, green vegetables, onion and olives

Bife grelhado à Portuguesa . 19,5€
Grilled steak with garlic/laurel butter sauce, iberico ham and home made chips

Posta de novilho na brasa com batata frita, salada e molho bearnês . 23€
Grilled Ribeye with fries, salad and bearnaise sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

Banana das Canárias com caramelo salgado e crumble . 5,5€
Banana from Canary Islands with salted caramel and crumble

Flan de laranja . 5€
Orange flan

Tarte de limão merengada feita na mesa . 8€
Lemon tart with meringue... made live at your table

Torta de alfarroba com ovos moles . 6€
Carob roll with Portuguese monastery style yolk custard

Brownie de chocolate com chantilly de menta . 5.5€
Chocolate brownie with mint chantilly

Mousse gelada de manga e pistachio com especiarias . 6€
Mango, pistachio and spices homemade style ice cream

Sorvete de Laranja, cenoura e gengibre com canela e amêndoa . 5€
Orange, carrot and ginger sorbet with cinnamon and almonds

Gelado de limão Siciliano . 5€
Sicilian style lemon ice cream

Gelado de canela com creme de laranja . 5€
Cinnamon ice cream with orange curd

Laranja descascada ao natural . 4€
Fresh orange