duna beach

Couvert

Selecção de Pães, Azeite aromatizado e Finger Food — 5,00 €
Bread, olive oil and finger food selection.

Entradas | Starters

Os Sabores do Algarve — 5,50 €
Escabeche de cavalas, saladinha de peixe e gaspacho.
Algarve Flavours
Marinated Mackerel, fish salad and Gazpacho.

Gambas na frigideira com Alho e Limão — 9,00 €
O segredo está no maldito molho.
Sautéed Prawns with lemon and garlic sauce
The secret is the "damn" gravy.

Amêijoas na Cataplana — 14,00 €
Um clássico da cozinha Algarvia enriquecido com a frescura das amêijoas da Ria de Alvor.
Clams in the Cataplana
An Algarve classic enriched with the freshness of Alvor clams.

Salada Morna de Lulas Spicy — 7,50 €
Uma curiosa mistura de lulas salteadas em azeite de pimentos com tempura de arroz e camarão.
Spicy Squid salad with "Jalapenos"
A curious mix of sautéed squids in a jalapeño olive oil with rice tempura and shrimps.

Salada Duna Beach — 9.90 €
Uma salada exótica com abacate, papaia e lagosta marinada em laranja.
Duna Beach Salad
Exotic salad with Avocado, papaya and orange marinated lobster.

Terrina de Faisão e Cogumelos da Serra Gratinados — 7,50 €
Uma harmonia de sabores sobre um *crumble* de broa de milho e azeite DOP.
Pheasant Terrine with gratinated wild mushrooms
Fresh flavours harmony served with corn bread crumble and flavoured olive oil

Sopa | Soup

Sopa Rica de Peixe — 4.50 €
Os clássicos sabores da cataplana reproduzidos numa sopa rica de frescura.
Rich fish soup
The classic flavours of the cataplana reproduced in a soup.

Sopa Fria de Melão — 4,50 €
Sopa de melão com duas texturas, crocante e juliana de presunto.
Cold melon soup
Melon soup with two textures, crispy and dry-cured ham Julienne.

Creme de Gambas — 4.50 €
Creme aveludado de gambas rico em sabor e aromatizado com *hortelã.*
Prawn cream soup
Prawn Velouté rich in flavor, with mint aroma.

duna beach

Duna Gourmet Burguer

Clássico com Molho Barbecue — 14,00 €
Classic with Barbecue Sauce.

Novilho com Foie Gras — 14,00 €
Veal with Foie Gras

Camarão com Molho Cremoso Marisco — 14,00 €
Prawn with a creamy seafood sauce

Borrego com Molho de Hortelã — 14,00 €
Lamb with mint sauce

Pasta, Risotto & Veggie

Linguini de Gambas — 12,50 €
Gambas salteadas, envolvidas num cremoso molho de marisco
Prawn Linguini
Sautéed Prawns in a creamy seafood sauce.

Risotto com Ragout de Cogumelos Selvagens — 12,50 €
Cogumelos e azeite trufado
Risotto with wild mushrooms stew
Served with truffles Olive Oil.

Caçarola de Legumes com Tofu — 12,50 €
Legumes frescos, salteados em óleo de sésamo, batata assada e tofu.
Vegetables Casserole
Sautéed vegetables with sesame oil, grilled potatoes and Tofu.

Peixe | Fish Dishes

Sugestão da Noite — P.V.P
Peixe da sua escolha grelhado, servido com batata grelhada, legumes salteados e xerém de berbigão.
Night Suggestion
Grilled Fish at your choice, served with grilled potato and sautéed vegetables and cockle polenta.

Cherne grelhado e Arroz de Grelos com Farinheira — 21,00 €
Cherne grelhado acompanhado de arroz de couves e farinheira.
Stone Bass medallion with Turnip tops Rice and "Farinheira"
Grilled Stone Bass with turnip tops rice and "Farinheira"

Medalhões de Tamboril — 21,00 €
Medalhões de Tamboril panados em farinha de milho com arroz de lingueirão com coentros.
Monkfish medallions
Cornmeal breaded Monkfish medallions with razor shell and coriander rice.

duna beach

Especialidades | Specialities

Arroz de Marisco (2 pessoas) — 42,00 €
Seafood rice

Arroz de Peixe (2 pessoas) — 39,00 €
Fish rice

Massada de Peixe (2 pessoas) — 39,00 €
Fish soup with pasta

Carnes | Meat Dishes

Bochechas de Porco Preto em Vinho Tinto — 16,00 €
Depois de marinadas em vinho tinto e estufadas são servidas com clássicas migas alentejanas e espargos verdes.
Wild Black pork Cheeks in red wine sauce
Red wine marinated and stewed to perfection, served with "Migas" and green Asparagus.

Duna Surf & Turf — 25,00 €
Entrecôte de Vitela grelhada com camarão tigre, esmagada de batata-doce com cebolinho e azeitona preta, azeite de trufa e legumes salteados.
Duna Surf & Turf
Veal entrecôte grilled with tiger prawn and served with smashed sweet-potato with chives and black olives, truffle oil and sautéed vegetables.

Lombinhos de Borrego Grelhados — 17,00 €
Apetitoso lombinho na brasa acompanhado com caçarola de favas e enchidos, esparregado de cenoura e molho de Moscatel de Lagos.
Grilled Lamb Filet
Grilled in charcoal grill garnished with broad beans and sausages casserole, carrot purée and Muscatel wine sauce.

Farci de Frango do Campo em Mil Folhas — 14,50 €
Peito de Frango com Foie Gras sobre Polenta de milho e folhas de rúcola.
Chicken Farci in Mille-Feuille
Succulent chicken breast stuffed with Foie Gras over Polenta and rocket leafs.

Tornedó de Novilho Grelhado com Cogumelos — 21,00 €
Seleccionámos a melhor carne de novilho servida com molho de cogumelos e batata frita.
Grilled Veal Tournedos with mushrooms
Succulent beef tenderloin with mushrooms sauce and potato chips.

duna beach

Sobremesas | Desserts

Selecção de Queijos Portugueses DOP, Frutos Secos e Compotas Caseiras — 6.50 €
Azeitão, Niza, Terrincho Picante e Castelo Branco acompanhado de doce de figo e abóbora.
Portuguese cheese selection, Dried Fruits and compote

Torta de Alfarroba do Algarve — 4,00 €
Servida sobre Carpaccio de abacaxi marinado com hortelã e gengibre e sorbet de Tangerina.
Carob Pie
Served over a pineapple Carpaccio marinated with mint and ginger and Tangerine sorbet.

Mousse Duna Beach — 5,00 €
Mousse de Pêra e Mel de Rosmaninho com Crocante de Amêndoa.
Duna Beach Mousse
Fresh Pear & Honey mousse with crispy almonds.

Panacotta de Queijo Cabra com Saladinha de Frutos Vermelhos — 5,00 €
Panacotta de queijo de cabra com infusão de tomilho e fresca saladinha de frutos vermelhos
Goat cheese Panacotta with Red Fruits Salad
Goat cheese Panacotta with thyme infusion and a fresh red fruits salad.

Fondant de Chocolate com Frutos Silvestres — 6,00 €
Chocolate Fondant with Wild Berries

Degustação de Gelados "Duna Beach" — 5,00 €
Assorted Duna Beach Ice-creams

Salada de Frutas Tropicais — 6,00 €
Fresh Tropical Fruit Salad

www.duna-beach.com
Meia Praia 8600 Lagos
E-mail: info@duna-beach.com
Tel: +351 282 762 091