



SEAME

Next Door

Produto	Elaboração	Ingredientes Principais	Origem	PVP
Couvert	forno	Pão levedo; manteiga fumada, manteiga miso e gengibre e azeite com pedra de sal	Nacional	4,50€
Ostra Ria Formosa Ostra Sado (unidade)	ao natural	ostra	Ria Formosa Sado	3,20€
Ostra Figueira da Foz (unidade)	ao natural	ostra	Figueira da Foz	3,50€
Ostra Especial Aveiro (unidade)	ao natural	ostra	Aveiro	3,90€
Niguiri de Sardinha assada (2 unidades)	braseado	sardinha, togarashi and shari	Atlântico	9,50€
Niguiri de Carabineiro (unidade)	cru/ braseado	carabineiro e shari	Moçambique	11,00€
Croquetes de Berbigão à Alentejana	fritura	berbigão, farinha, manteiga, presa de porco, guanciale	Alentejo	9,00€
Rissóis de Lingueirão ao vapor e Cogumelos	vapor	lingueirão, cogumelos, coentros, farinha e manteiga	Estuário do Tejo	9,00€
Gunkan Robalo e Amêijoa (2 unidades)	braseado	robalo, amêijoa, alho, coentros e shari	Algarve	10,50€
Torricado dourada, Gema curada, Cenoura	chapa	dourada, gema curado, soja, mirim, sake, manteiga e cenoura	Nacional	13,50€
Burger de Choco e Camarão	chapa	choco, camarão, coentros, tomate, pimentos, algas e maionese	Marrocos / Moçambique	14,00€
Tártaro de Atum em brioche tostado com Chocolate Branco e lima	cru	atum, pão brioche, chocolate branco e lima	Nacional	15,00€
HotDog Polvo	guisado	polvo, tomate, guanciale, alho e coentros	Algarve	16,00€
Sopa de Garoupa e Camarão Alistado	tacho	garoupa, camarão, algas, salicornia, pimento, alho	Mediterrâneo	16,00€
Bifana Porco Preto	tacho	bochecha porco preto, pão chapata e chalota	Alentejo	16,00€
Lírio, Espargos, Avelã e Holandês Fumado	frio	cura de lírio 48 horas, espargos, nata e manteiga, gemas e broa frita	Algarve	16,00€
Ceviche do dia	marinado	peixe do dia, lima, batata doce e cebola roxa	Espanha	19,00€
Camarão ao Alho	chapa	camarão, alho, manteiga e malagueta	Moçambique	19,50€
Vieira, funcho e manteiga torrada	braseado	vieira, funcho e manteiga torrada	Atlântico	19,50€
Xerém de Berbigão e Pastrami de Lírio	tacho	farinha de milho, berbigão, coentros, alho, especiarias e lírio curado	Algarve	23,00€
Pregado, Alho Francês e Endívias	sous vide	pregado, alho francês, manteiga, nata e endívias	Atlântico Nordeste	23,50€
Amêijoa à Bulhão Pato	tacho	amêijoa, alho, coentros e vinho branco	Algarve	25,00€
Mariscos do dia		visite a nossa banca para conhecer os mariscos do dia		€/KG
Lobster Roll	frio	lagosta, brioche, remoulade	Peniche	28,50€
Pica Pau de Robalo	fritura	robalo, farinha de milho, pickles do chef	Nacional	24,00€
Bacalhau, Kale e Batata	forno	bacalhau, kale, batata, pimenta, molho pil pil, alho	Atlântico Norte	24,50€
Cabidela de Lírio	tacho	lírio, arroz e fundo escuro de peixe	Mediterrâneo	24,50€
Polvo com couve Flor e Óleo Picante	chapa	polvo, couve-flor, leite, picante caseiro	Mediterrâneo	29,50€
Arroz de Carabineiro Malandresco	tacho	Arroz, carbineiro, coentros, manteiga, cebola, alho, caldo de peixe	Atlântico Nordeste	45,00€

O Sea Me trabalha com produtos frescos. É por este motivo que nem sempre tem disponível todos os produtos da carta. Temos o que o mar nos traz.

Product	Elaboration	Main Ingredients	Origin	RRP
Couvert	oven	Leavened bread; smoked butter, miso butter, ginger and olive oil	National	4,50€
Oyster Ria Formosa Oyster Sado (per unit)	raw	Oyster	Ria Formosa Sado	3,20€
Oyster Figueira da Foz (per unit)	raw	Oyster	Figueira da Foz	3,50€
Special Oyster from Aveiro (per unit)	raw	Oyster	Aveiro	3,90€
Grilled Sardine Nigiri (2 pieces)	braised	Sardine, togarashi, and shari (sushi rice)	Atlantic	9,50€
Scarlet Shrimp Nigiri (1 piece)	raw / braised	Carabineiro (scarlet shrimp) and shari	Mozambique	11,00€
Cockle Croquettes – Alentejo Style	fried	Cockle, flour, butter, pork cheek, guanciale	Alentejo	9,00€
Steamed razor clam pastry and mushrooms	steamed	Razor clam, mushrooms, coriander, flour, and butter		9,00€
Seabass and Clam Gunkan (2 pieces)	braised	Seabass, clam, garlic, coriander, and shari	Tejo Estuary	10,50€
Golden toast, cured egg yolk, carrot	griddled	Gilt-head bream, cured egg yolk, soy sauce, mirin, sake, butter, and carrot	Algarve	13,50€
Cuttlefish & Shrimp Burger	griddled	Cuttlefish, shrimp, coriander, tomato, peppers, seaweed, and mayonnaise	National	14,00€
Tuna Tartare on Toasted Brioche with White Chocolate and Lime	raw	Tuna, brioche bread, white chocolate, and lime	Morocco / Mozam-	15,00€
Octopus Hot Dog	stewed	Octopus, tomato, guanciale, garlic, and coriander	National	16,00€
Grouper and Shrimp Soup	pot-cooked	Grouper, shrimp, seaweed, salicornia, pepper, garlic	Algarve	16,00€
Black Pork Bifana	pot-cooked	Black pork cheek, ciabatta bread, shallot	Mediterranean	16,00€
Greater amberjack, asparagus, hazelnut and smoked hollandaise	cold	48 hour lily cure, asparagus, cream and butter, egg yolks and fried cornbread	Alentejo	16,00€
Ceviche of the Day	marinated	Fish of the day, lime, sweet potato, and red onion	Algarve	19,00€
Garlic Shrimp	griddled	Shrimp, garlic, butter, and chili	Spain	19,50€
Scallop, Fennel and Brown Butter	braised	Scallop, fennel, and browned butter	Mozambique	19,50€
Corn Grits with Cockles and Amberjack Pastrami	pot-cooked	Cornmeal, cockle, coriander, garlic, spices, and cured amberjack	Atlantic	23,00€
Turbot with Leek and Endives	sous vide	Turbot, leek, butter, cream, and endives	Algarve	23,50€
Clams "à Bulhão Pato"	pot-cooked	Clam, garlic, coriander, and white wine	Northeast Atlantic	25,00€
Seafood of the Day		Visit our stall to discover the seafood of the day	Algarve	€/KG
Lobster Roll	cold	Lobster, brioche, remoulade		28,50€
Seabass "Pica-Pau"	fried	Seabass, cornmeal, chef's pickles	Peniche	24,00€
Cod, Kale and Potatoes	oven	cod, kale, potato, pepper, pil pil sauce, garlic	National	24,50€
Greater amberjack "cabidela"	pot-cooked	Amberjack, rice, and dark fish stock	North Atlantic	24,50€
Octopus with Cauliflower and Spicy Oil	griddled	Octopus, cauliflower, milk, homemade spicy oil	Mediterranean	29,50€
Creamy Carabineiro Rice	pot-cooked	Rice, scarlet shrimp, coriander, butter, onion, garlic, fish broth	Mediterranean	45,00€

Sea Me works with fresh products. This is the reason why not all products on the menu are always available. We have what the sea brings us.

Tipologia / Typology	Produto / Product	Região / Region	Castas / Varieties		
Espumante Sparkling	SEA ME	Douro Bairrada	Arinto, Chardonnay e Bical	9,00€	36,50€
Champanhe Champagne	Taittinger Brut Reserve	Champanhe Champagne	Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier	12,00€	75,00€
Champanhe Champagne	Taittinger Prestige Brut Rosé	Champanhe Champagne	Pinot Noir, Chardonnay	12,50€	79,00€
Champanhe Champagne	Laurent Perrier Blanc de Blancs	Champanhe Champagne	Chardonnay		199,00€
Vinho Rosé Rose Wine	SEA ME	Tejo	Touriga Nacional e Syrah	7,00€	24,50€
Vinho Rosé Rose Wine	Quinta Monte D 'Oiro (biológico)	Lisboa	Syrah	7,50€	25,00€
Vinho Rosé Rose Wine	Poço do Lobo Reserva	Bairrada	Baga e Pinot Noir		35,00€
Vinho Rosé Rose Wine	Ermo Alfrocheiro	Alentejo	Alfrocheiro		59,00€
Vinho Branco White Wine	SEA ME	Douro	Viosinho, Rabigato, Malvasia	7,00€	24,50€
Vinho Branco White Wine	SEA ME	Região dos Vinhos Verdes	Loureiro	7,00€	24,50€
Vinho Branco White Wine	Howard's Folly Sonhador	Alentejo	Arinto, Malvasia, Cercial e Fernão Pires		25,00€
Vinho Branco White Wine	Quinta do Azevedo Escolha Loureiro	Vinhos Verdes	Loureiro		25,00€
Vinho Branco White Wine	Quinta do Azevedo Escolha Alvarinho	Vinhos Verdes	Alvarinho		25,00€
Vinho Branco White Wine	Monte da Raposinha Reserva (Biológico)	Alentejo	Arinto, Encruzado, Bical, Maria Gomes		27,00€
Vinho Branco White Wine	Soalheiro Granit	Região Vinhos Verdes	Alvarinho	8,00€	29,00€
Vinho Branco White Wine	Terras de lava	Ilha do Pico	Autóctenes dos Açores(70%), europeias (30%)		29,50€
Vinho Branco White Wine	Herdade da Aldeia de Cima Reserva	Alentejo	Arinto, Alvarinho e Antão Vaz		34,50€
Vinho Branco White Wine	Morgado Sta Catherina Arinto	Bucelas	Arinto	9,00€	36,50€
Vinho Branco White Wine	Framingham Sauvignon Blanc	Nova Zelândia	Sauvignon Blanc	9,00€	36,50€
Vinho Branco White Wine	Quinta Nova Blanc de Noir	Douro	Tinta Roriz	9,00€	35,00€

*Todas as semanas temos vinhos especiais, pergunte à nossa equipa.
Every week we have special wines, ask our team.*

Tipologia / Typology	Produto / Product	Região / Region	Castas / Varieties		
Vinho Branco White Wine	Malhadinha Verdelho Biológico	Alentejo	Verdelho		36,50€
Vinho Branco White Wine	Cascale Curtimenta 100% Syria	Beira Interior	100% Síria		39,00€
Vinho Branco White Wine	Howard's Folly Reserva	Alentejo	Vinhas velhas de Portalegre com Arinto,		39,50€
Vinho Branco White Wine	Kompassus Bical	Bairrada	Bical		45,00€
Vinho Branco White Wine	Qt. Carvalhais Encruzado	Dão	Ecruzado	11,50€	46,50€
Vinho Branco White Wine	Quinta Monte D 'oiro reserva (biológico)	Lisboa	Viognier		49,00€
Vinho Branco White Wine	Vale da Capucha "Alvarão" (BIO)/Natural	Lisboa	Alvarinho		49,50€
Vinho Branco White Wine	Natus-Vinho Natural	Alentejo	Roupeiro, Antão Vaz e Gouveio		55,00€
Vinho Branco White Wine	Cooperativa Ilha do Pico - Terrantez do Pico	Açores	Terrantez do Pico		69,00€
Vinho Branco White Wine	Mirabilis	Douro	Viosinho, gouveio e vinha centenária		99,00 €
Vinho Tinto Red Wine	SEA ME	Alentejo	Touriga Nacional, Syrah, Aragones	7,00€	24,50€
Vinho Tinto Red Wine	Herdade do Peso Revelado	Alentejo	Alicante Bouschet, Touriga Nacional	8,50€	32,00€
Vinho Tinto Red Wine	Infantado Júnior Palhete	Douro	Blend 15% uvas brancas, 75% uvas tintas		29,50€
Vinho Tinto Red Wine	Monte da Raposinha Ensaio I Trincadeira 2022	Alentejo	Trincadeira		35,00€
Vinho Tinto Red Wine	Vallado Touriga Nacional	Douro	Touriga Nacional	11,00€	45,00€
Vinho Tinto Red Wine	Natus (natural)	Alentejo	Trincadeira e Castelão		55,00€
Vinho Tinto Red Wine	Ferreirinha Castas Escondidas	Douro	Bastardo, Marufo, Tinta Francisca, Touriga Fêmea e Tinta Amarela		59,50€
Vinho Tinto Red Wine	Ermo Castelão	Alentejo	Castelão		75,00€

*Todas as semanas temos vinhos especiais, pergunte à nossa equipa.
Every week we have special wines, ask our team.*

What's your spirit?	Nome / Name	
Cocktail	Pornstar Martini	11,00€
Cocktail	Pornstar Martini by Sea Me com Ostra with Oyster	13,50€
Cocktail	Aperol Spritz	9,50€
Gin	Sul	12,00€
Cerveja Beer	Estrella Damm 20cl (à pressão/draft beer)	3,00€
Cerveja Beer	Estrella Damm 50 cl (à pressão/draft beer)	4,50€
Cerveja Beer	Estrella Damm Inedit 20cl (à pressão/draft beer)	3,50€
Cerveja Beer	Estrella Voll Damm 25cl	3,50€
Cerveja Beer	Estrella Damm Free 25cl	3,50€
Cerveja Beer	Musa Born in the IPA 33cl	4,50€
Sidra Cider	Sommersby 33cl	3,85€
Chá Tea	Companhia Portuguesa do Chá Lisboa Afternoon	4,50€
Chá Tea	Companhia Portuguesa do Chá Lapsang dos Açores	4,50€
Chá Tea	Companhia Portuguesa do Chá Sencha	4,50€
Kombucha	Kombucha Ginger Lemon	4,50€
Kombucha	Kombucha Sencha	4,50€
Água Water	Serra da Estrela 50cl	2,75€
Água Water	Serra da Estrela 100cl	4,25€
Água com gás Sparkling Water	Água das Pedras 25cl	3,00€
Água com gás Sparkling Water	Água das Pedras 75cl	6,00€
Água Tônica Tonic Water	Schweppes Premium 20cl	3,50€

What's your spirit?	Nome / Name	
Refrigerantes Soft Drinks	Sumol Ananás Laranja 33cl	4,00€
Refrigerantes Soft Drinks	Pepsi Zero 7 Up free 33cl	4,00€
Refrigerantes Soft Drinks	Sumo Laranja Natural 33cl	4,00€
Whiskey	Gentleman Jack	13,00€
Whisky	Glenfiddich 12	12,00€
Whisky	Glenfiddich 15	14,00€
Whisky	Nikka from the Barrel	15,00€
Aguardente	Adega Velha 6 Anos	12,00€
Aguardente	Aguardente CRF reserva extra	12,50€
Aguardente	Aguardente medronho sulista	12,00€
Cognac	Courvosier VS	15,00€
Tequilla	Tequila Curado Blue Agave	9,50€
Rum	William Hinton Rum 6 anos	9,50€
Vodka	Grey Goose	14,00€
Licor Liquor	Licor de Ginja Mariquinhas Reserva Blended	6,50€
Porto Port Wine	Sandeman Branco	6,00€
Moscatel Muscat	Moscatel Bacalhoa roxo 10 anos	9,50€
Porto Port Wine	Porto Sandeman Tawny 10 anos	9,00€
Porto Port Wine	Porto Sandeman Tawny 20 anos	13,50€
Porto Port Wine	Porto Sandeman Tawny 30 anos	19,50€
Café Coffee	Expresso Delta BIO Espresso Delta BIO	2,50€

*Todas as semanas temos vinhos especiais, pergunte à nossa equipa. Every week we have special wines, ask our team.
Temos livro de reclamações | IVA incluído à taxa legal em vigor. We have complaint book | VAT included at the legal rate in force.*