

# SEAME

## Alvalade

### COUVERT

PÃO CORAÇÃO, PASTA DE SAPATEIRA

E MANTEIGA FUMADA.....2,60€/POR PESSOA

OSTRA DA FIGUEIRA FOZ

2,50€

OSTRA DA RIA FORMOSA

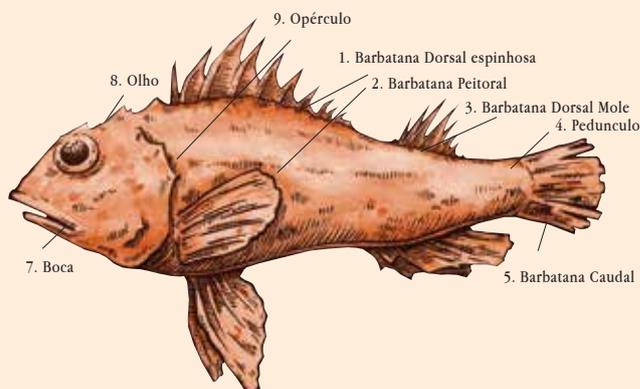
2,60€



As ostras são consumidas tradicionalmente cruas. O seu consumo pode representar um risco acrescido para a saúde. Poderá existir o risco de conter alguma toxina não detetável.

### ACABADO *de* ATRACAR

CROQUETE DE BERBIGÃO (1 UNIDADE).....	2,60€
PASTEL DE SAPATEIRA (1 UNIDADE) .....	2,80€
CHARUTO DE BACALHAU.....	12,00€
CROQUETE DE NOVILHO(1 UNIDADE) .....	2,00€
NIGUIRI DE SARDINHA ASSADA (2 UNIDADES) .....	8,50€
GUNKAN DE ROBALO E AMÊIJOA (2 UNIDADES) .....	10,50€
NIGUIRI DE CARABINEIRO (1 UNIDADE) .....	10,50€
SELEÇÃO DE NIGUIRIS DO CHEF (4 UNIDADES).....	16,00€
TÁRTARO DE SALMÃO, ABACATE E IKURA.....	11,50€
TÁRTARO DE ATUM EM BRIOCHE TOSTADO COM	
CHOCOLATE BRANCO E LIMA (2 UNIDADES) .....	14,00€
LOBSTER ROLL .....	25,00€
CARPACCIO DE CAMARÃO ALISTADO .....	23,00€
CEVICHE DO DIA .....	15,00€
SOPA DE PEIXE .....	11,00€
CHOCO FRITO.....	9,00€
COGUMELOS NO FORNO A CARVÃO, OVO E PARMESÃO.....	9,00€
OVOS ROTOS DE POLVO.....	17,00€
BACALHAU A BRÁS.....	15,00€
AMÊIJOA À BULHÃO PATO .....	21,00€
CAMARÃO AO ALHO.....	15,00€



### QUEM VAI *ao* MAR AVIA-SE *em* TERRA

Os nossos pratos são confeccionados em forno a lenha e carvão

	1 PAX	2 PAX
POLVO NO FORNO A CARVÃO .....	16,50€	28,50€
TAGLIATELLI CAMARÃO E VIEIRAS .....	16,50€	
BIFE WELLINGTON DE ATUM .....	21,00€	
ARROZ SURF & TURF NO FORNO A CARVÃO.....		28,50€
ARROZ DE BERBIGÃO COM TEMPURA DE ROBALO.....	18,50€	
ROBALO À VERA LÚCIA COM ARROZ DE LIMÃO.....	22,50€	
ARROZ NEGRO DE CARABINEIRO.....		35,00€

### PARA ACONCHEGAR

PREGO DE ATUM .....	13,50€
PREGO DO LOMBO.....	13,00€

### BOMBORDO

BATATAS UPA UPA .....	2,50€
BATATAS PALITO .....	2,50€
BATATA DOCE .....	2,50€
ARROZ DE TOMATE.....	2,50€
LEGUMES ASSADOS NO FORNO A CARVÃO.....	3,00€



# SEAME

## Alvalade

### COUVERT

ARTISA BREAD, KING CRAB PASTE AND  
SMOKED BUTTER.....2,60€/PER PERSON

SPECIAL FIGUEIRA DA FOZ OYSTER

2,50€

RIA FORMOSA OYSTER

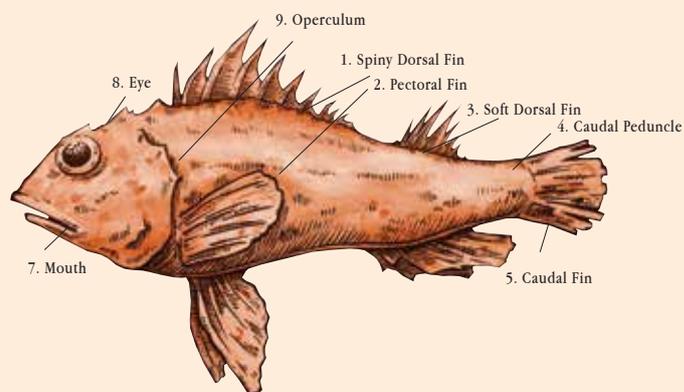
2,56



Oysters are traditionally eaten raw. Consuming them raw may pose an increased health risk. There may be a risk of them containing undetectable toxins.

### JUST DOCKED!

COCKLE CROQUETTE (1 UNIT).....	2,60€
CRAB PÂTÉ PASTRY (1 UNIT).....	2,80€
COD CANNOLI.....	12,00€
VEAL CROQUETTE (1 UNIT).....	2,00€
GRILLED SARDINE NIGIRI (2 UNITS) .....	8,50€
SEABASS AND CLAM GUNKAN (2 UNITS).....	10,50€
SCARLET PRAWN NIGIRI (1 UNIT).....	10,50€
CHEF'S RECOMMENDATION NIGIRIS (4 UNITS).....	16,00€
SALMON TARTARE WITH AVOCADO AND IKURA.....	11,50€
TUNA TARTARE ON TOASTED BRIOCHE WITH WHITE CHOCOLATE AND LIME (2 UNITS) .....	14,00€
LOBSTER ROLL.....	25,00€
ENLISTED SHRIMP CARPACCIO.....	23,00€
CEVICHE OF THE DAY.....	15,00€
FISH SOUP.....	11,00€
FRIED CUTTLEFISH.....	9,00€
CHARCOAL OVEN-ROASTED MUSHROOMS WITH EGG AND PARMESAN.....	9,00€
TRADITIONAL PORTUGUESE 'BACALHAU À BRÁS.....	15,00€
SALTED CLAMS IN OLIVE OIL, GARLIC AND FRESH CORIANDER.....	21,00€



### FOREWARNED IS FOREARMED

Our dishes are prepared in a wood-fired and charcoal oven

	1 PAX	2 PAX
CHARCOAL OVEN-ROASTED OCTOPUS.....	16,50€	28,50€
SEAFOOD PASTA.....	16,50€	
TUNA BEEF WELLINGTON.....	21,00€	
CHARCOAL OVEN-BAKED SURF & TURF RICE.....	28,50€	
COCKLE RICE WITH SEA BASS TEMPURA.....	18,50€	
SEA BASS FROM LA VERA LÚCIA WITH LEMON RICE.....	22,50€	
SCARLET PRAWN BLACK RICE.....	35,00€	

### TO WARM THE SOUL

PORTUGUESE TENDERLOIN SANDWICH IN SWEET POTATO BREAD.....	13,50€
TUNA SANDWICH IN SWEET POTATO AND CAROB BREAD ...	13,00€

### SIDE DISHES

UPA UPA FRIES.....	2,50€
FRIES.....	2,50€
SWEET POTATO.....	2,50€
TOMATO RICE.....	2,50€
CHARCOAL OVEN-ROASTED VEGETABLES.....	3,00€



# SEAME

Alvalade

## PEIXE *do* DIA

CATCH OF THE DAY



**DOURADA**  
SEABREAM

42€



**PREGADO**  
TURBOT

59€



**LÍRIO**  
GREATER AMBERJACK

45€



**ROBALO**  
SEABASS

42€

Os pratos de peixe pela sua preparação delicada podem aumentar o tempo de confeção. Inclui acompanhamento  
*Fish dishes, due to their delicate preparation, may require longer cooking times. Side dish included.*