



SEAME

Next Door

As nossas
sugestões ▼

Produto	Elaboração	Ingredientes Principais	Origem	PVP
Couvert	forno	Pão levedo; manteiga fumada, manteiga miso e gengibre e azeite com flor de sal	Nacional	4,95€
Ostra Ria Formosa Ostra Sado (unidade)*	ao natural	Ostra	Ria Formosa Sado	3,50€
Ostra Figueira da Foz (unidade)*	ao natural	Ostra	Figueira da Foz	3,80€
Ostra Especial Aveiro (unidade)*	ao natural	Ostra	Aveiro	4,30€
Niguiiri de sardinha assada (2 unidades)	braseado	Sardinha, togarashi and shari	Atlântico	10,50€
Carabineiro veste Yamamoto (unidade)	cru/ braseado	Carabineiro e shari	Moçambique	15,00€
Croquetes de berbigão à alentejana	fritura	Berbigão, farinha, manteiga, presa de porco, guanciale	Alentejo	9,50€
Polvo, massa tenra, guanciale	frito	Polvo, guanciale, cebola, alho e massa tenra	Nacional	12,00€
Ovas de choco AKA "Colhões de choco"	chapa	Ovas de choco, azeite e alho	Algarve	12,00€
Gunkan robalo e amêijoa (2 unidades)	braseado	Robalo, amêijoa, alho, coentros e shari	Algarve	12,00€
Cocktail de camarão	frio	Camarão, camarão tigre, maçã, laranja, kisamy, maionese, óleo de coentro, lima, iceberg	Moçambique	15,00€
Lula, madalena de amêndoa, gengibre	frio / forno	Madalena, tártaro de lula, kodji	Nacional	13,50€
Burger de choco e camarão	chapa	Choco, camarão, coentros, tomate, pimentos, algas e maionese	Marrocos / Moçambique	15,00€
Tártaro de atum em brioche tostado com chocolate branco e lima	cru	Atum, pão brioche, chocolate branco e lima	Nacional	16,00€
HotDog Polvo	guisado	Polvo, tomate, guanciale, alho e coentros	Algarve	17,50€
Lírio, waffle de miso de alho negro e crocante de algas	fumado	Amberjack, black garlic miso waffle, and seaweed crisp	Nacional	18,00€
Sopa de garoupa e camarão alistado	tacho	Garoupa, camarão, algas, salicornia, pimento, alho	Mediterrâneo	17,00€
Bifana Porco Preto	tacho	Bochecha porco preto, pão chapata e chalota	Alentejo	17,00€
Pregado, tortellini e shitake	salteado / sautted	pregado, tortellini, jus de carne, shitake alho francês, alga kombo, maçã, óleo manjerição	Nacional	19,50€
Camarão alistado, carpaccio, óleo de baunilha, gel de maçã	frio	Carpaccio de camarão alistado, gel de maçã, óleo de baunilha, óleo de sésamo picante, gomos de laranja	Nacional	25,00€
Ceviche do dia	marinado	Peixe do dia, lima, batata doce e cebola roxa	Atlântico	21,00€
Camarão ao alho	chapa	Camarão, alho, manteiga e malagueta	Moçambique	21,00€
Vieira, funcho e manteiga torrada	braseado	Vieira, funcho e manteiga torrada	Atlântico	22,50€
Amêijoa à bulhão pato	tacho	Amêijoa, alho, coentros e vinho branco	Algarve	26,00
Mariscos do dia		Visite a nossa banca para conhecer os mariscos do dia		€/KG
Lobster Roll	frio	Lavagante, camarão, brioche, remoulade	Peniche	35,00€
Pica Pau de Robalo	fritura	Robalo, farinha de milho, pickles do chef	Nacional	25,00€
Cabidela de Lírio	tacho	Lírio, arroz e fundo escuro de peixe	Mediterrâneo	26,50€
Polvo com couve flor e óleo picante	chapa	Polvo, couve-flor, leite, picante caseiro	Mediterrâneo	31,00€
Arroz de Carabineiro Malandrecos	tacho	Arroz, carbineiro, coentros, manteiga, cebola, alho, caldo de peixe	Atlântico Nordeste	49,00€

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.
 *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.

Our recommendations ▼

Product	Elaboration	Main Ingredients	Origin	RRP
Couvert	oven	Leavened bread; smoked butter, miso butter, ginger and olive oil with rock salt	National	4,95€
Oyster Ria Formosa Oyster Sado (per unit)*	raw	Oyster	Ria Formosa Sado	3,50€
Oyster Figueira da Foz (per unit)*	raw	Oyster	Figueira da Foz	3,80€
Special Oyster from Aveiro (per unit)*	raw	Oyster	Aveiro	4,30€
Grilled sardine nigiri (2 pieces)	braised	Sardine, togarashi, and shari (sushi rice)	Atlantic	10,50€
Scarlet Prawn wears Yamamoto (1 piece)	raw / braised	Carabineiro (scarlet shrimp) and shari	Mozambique	15,00€
Cockle croquettes – Alentejo style	fried	Cockle, flour, butter, pork cheek, guanciale	Alentejo	9,50€
Octopus, pastry, guanciale	fried	Octopus, guanciale, onion, garlic and pastry	National	12,00€
Cuttlefish roe aka “cuttlefish balls”	griddled	Cuttlefish roe, olive oil, and garlic	Algarve	12,00€
Seabass and clam gunkan (2 pieces)	braised	Seabass, clam, garlic, coriander, and shari	Algarve	12,00€
Shrimp Cocktail	cold	Shrimp, tiger prawn, apple, orange, kisamy, mayonnaise, coriander oil, lime, iceberg lettuce	Mozambique	15,00€
Squid, almond madeleine, ginger	cold / oven	Squid tartar, almond Madeleine, ginger	National	13,50€
Cuttlefish & shrimp burger	griddled	Cuttlefish, shrimp, coriander, tomato, peppers, seaweed, and mayonnaise	Morocco / Mozambique	15,00€
Tuna tartare on toasted brioche with white chocolate and lime	raw	Tuna, brioche bread, white chocolate, and lime	National	16,00€
Octopus Hot Dog	stewed	Octopus, tomato, guanciale, garlic, and coriander	Algarve	17,50€
Amberjack, black garlic miso waffle, and seaweed crisp	smoked	Waffle, smoked amberjack, miso and seaweed crisp	National	18,00€
Grouper and shrimp soup	pot-cooked	Grouper, shrimp, seaweed, salicornia, pepper, garlic	Mediterranean	17,00€
Black Pork Bifana	pot-cooked	Black pork cheek, ciabatta bread, shallot	Alentejo	17,00€
Turbot, tortellini and shiitake	sautted	Turbot, tortellini, meat jus, shiitake, leek, kombu seaweed, apple, basil oil	National	19,50€
Scarlet shrimp, carpaccio, vanilla oil, apple gel	cold	Carabineiro shrimp carpaccio, apple gel, vanilla oil, spicy sesame oil, orange segments	National	25,00€
Ceviche of the Day	marinated	Fish of the day, lime, sweet potato, and red onion	Atlantic	21,00€
Garlic shrimp	griddled	Shrimp, garlic, butter, and chili	Mozambique	21,00€
Scallop, Fennel and Brown Butter	braised	Scallop, fennel, and browned butter	Atlantic	22,50€
Clams “à bulhão pato”	pot-cooked	Clam, garlic, coriander, and white wine	Algarve	26,00
Seafood of the day		Visit our stall to discover the seafood of the day		€/KG
Lobster Roll	cold	Lobster, shrimp, brioche, remoulade	Peniche	35,00€
Seabass “Pica-Pau”	fried	Seabass, cornmeal, chef's pickles	National	25,00€
Greater amberjack “cabidela”	pot-cooked	Amberjack, rice, and dark fish stock	Mediterranean	26,50€
Octopus with cauliflower and spicy oil	griddled	Octopus, cauliflower, milk, homemade spicy oil	Mediterranean	31,00€
Creamy Carabineiro Rice	pot-cooked	Rice, scarlet shrimp, coriander, butter, onion, garlic, fish broth	Northeast Atlantic	49,00€

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.

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

Tipologia / Typology	Produto / Product	Região / Region	Castas / Varieties		 1,5L
Espumante Sparkling	Quinta da Romeira Bruto	Lisboa	Arinto	9,50€	37,50€
Champanhe Champagne	Taittinger Brut Reserve	Champanhe Champagne	Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier	12,50€	79,00€
Champanhe Champagne	Taittinger Prestige Brut Rosé	Champanhe Champagne	Pinot Noir, Chardonnay		79,00€
Champanhe Champagne	Taittinger Prelude Grand Cru	Champanhe Champagne	Chardonnay, Pinot Noir		129,00€
Vinho Rosé Rose Wine	SEA ME	Tejo	Touriga Nacional e Syrah	7,50€	25,00€
Vinho Rosé Rose Wine	Poço do Lobo Reserva	Bairrada	Baga e Pinot Noir		39,50€
Vinho Rosé Rose Wine	Quinta dos Carvalhais Edição Especial	Dão	Alfrocheiro	11,50€	99,50€
Vinho Branco White Wine	SEA ME	Douro	Viosinho, Rabigato, Malvasia	7,50€	25,00€
Vinho Branco White Wine	SEA ME	Região dos Vinhos Verdes	Loureiro	7,50€	25,00€
Vinho Branco White Wine	LAN Verdejo	Rioja	Verdejo		25,00€
Vinho Branco White Wine	Quinta de Azevedo Loureiro Escolha	Vinhos Verdes	Loureiro		28,00€
Vinho Branco White Wine	Quinta de Azevedo Alvarinho Escolha	Vinhos Verdes	Alvarinho	8,00€	28,00€
Vinho Branco White Wine	Herdade do Peso Revelado	Alentejo	Arinto, Antão Vaz, Viognier	8,00€	26,50€
Vinho Branco White Wine	Monte da Raposinha Reserva (Biológico)	Alentejo	Arinto, Encruzado, Bical, Maria Gomes		26,00€
Vinho Branco White Wine	Herdade da Aldeia de Cima Reserva	Alentejo	Arinto, Alvarinho e Antão Vaz		37,50€
Vinho Branco White Wine	Morgado Sta Catherina Arinto	Bucelas	Arinto	9,50€	37,50€
Vinho Branco White Wine	Framingham Sauvignon Blanc	Nova Zelândia	Sauvignon Blanc	9,50€	37,50€
Vinho Branco White Wine	Quinta dos Carvalhais Gouveio - Edição Limitada	Dão	Gouveio	12,50€	47,50€

*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	Qt. Carvalhais Encruzado	Dão	Encruzado	11,50€	46,50€
Vinho Branco White Wine	Quinta de Azevedo Torre Grande Escolha	Vinhos Verdes	Alvarinho e Loureiro		52,00€
Vinho Branco White Wine	Cerca dos Frades Blend	Ilha do Pico	Arinto, Verdelho e Terrantez		49,00€
Vinho Branco White Wine	Natus (Biológico)	Alentejo	Roupeiro, Antão Vaz e Gouveio		56,00€
Vinho Branco White Wine	Quinta dos Carvalhais Reserva	Dão	Encruzado e Gouveio		59,50€
Vinho Branco White Wine	Cerca dos Frades Terrantez	Ilha do Pico	Terrantez		99,00€
Vinho Branco White Wine	Vinha dos Fósseis	Bucelas	Arinto		79,00€
Vinho Tinto Red Wine	SEA ME	Alentejo	Touriga Nacional, Syrah, Aragones e Alicante Bouschet	7,50€	25,00€
Vinho Tinto Red Wine	LAN Crianza	Rioja	Tempranillo e Alicante Bouschet		25,00€
Vinho Tinto Red Wine	Herdade do Peso Revelado	Alentejo	Alicante Bouschet, Touriga Nacional	9,00€	34,50€
Vinho Tinto Red Wine	Quinta Nova da Grainha Reserva	Douro	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinto Cão		31,00€
Vinho Tinto Red Wine	Monte da Raposinha Ensaio I Trincadeira 2022	Alentejo	Trincadeira		35,00€
Vinho Tinto Red Wine	Casa Ferreirinha Callabriga	Douro	Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional	9,50€	39,00€
Vinho Tinto Red Wine	Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional	Dão	Touriga Nacional	12,50€	47,50€
Vinho Tinto Red Wine	Natus (Biológico)	Alentejo	Trincadeira e Castelão		55,00€
Vinho Tinto Red Wine	Casa Ferreirinha Castas Escondidas	Douro	Bastardo, Marufo, Tinta Francisca, Castas Escondidas, 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€
Mocktail	Frize Botânicos	6,00€
Gin	Sul	12,00€
Gin	Sul Laranjal	12,00€
Gin	Gin Mare	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	Inedit 20cl (à pressão/draft beer)	3,50€
Cerveja Beer	Voll Damm 25cl	3,50€
Cerveja Beer	Damm Free 25cl	3,50€
Cerveja Beer	Musa Born in the IPA 33cl	4,50€
Sidra Cider	Sommersby 33cl	4,50€
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	14,00€
Whisky	Glenfiddich 12	13,00€
Whisky	Glenfiddich 15	15,00€
Whisky	Jack Daniel's Old No.7	9,50€
Whisky	Nikka from the Barrel	16,00€
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 Nescafé (lote 50% arábico, 50% robusta/ batch 50% arabica, 50% robusta)	2,00€

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.
Every week we have special wines, ask our team.