



## *Prazeres da Ria Formosa*

### *Menu*

<i>Caperta</i>	€	3,00
<i>Cesttino di pane</i>	”	1,50
<i>Formaggio</i>	”	4,00

### *Antipasti*

08 <i>Gamberetti spinosi</i>	€	<i>Prezzo/Giorno</i>
09 <i>Gambas dell' Algarve</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
10 <i>Gamberi bolliti</i>	”	14,00
11 <i>Gamberi Rossi fritti all'aglio</i>	”	19,00
15 <i>Gamberi Tigre alla griglia</i>	”	25,00
30 <i>Vongole all'aglio</i>	”	21,00
31 <i>Vongole comum all'aglio</i>	”	16,00
40 <i>Cozze all'aglio</i>	”	16,00
50 <i>Conchiglie all'aglio</i>	”	19,00
60 <i>Cannolicchi all'aglio</i>	”	20,00
70 <i>Gamberetti fritti all'aglio (porzione)</i>	”	19,00
80 <i>Ostriche (per dozzina)</i>	”	24,00
81 <i>Conchiglie di cirripedi d'oca</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
82 <i>Capesanti fritti all'aglio</i>	”	19,00
84 <i>Conchiglie di murex</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
90 <i>Granchio farcito (P/Kg)</i>	“	<i>Prezzo/Giorno</i>
91 <i>Granchio farcito Grande &gt;1,5Kg (P/Kg)</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
92 <i>Astice (P/Kg) ”</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
93 <i>Aragosta (P/Kg)</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
94 <i>Granchio di ragno (P/Kg)</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
95 <i>Gambero (P/Kg)</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
96 <i>Granchio di velluto (Unita)</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
320 <i>Piatto di Frutti di Mare familiare alla Prazeres</i>		53,00
321 <i>Piatto di Frutti di Mare dello chef</i>		85,00

### *Pesce (Alla Griglia o nella piastrina )*

100 <i>Branzino selvatica</i>	€	<i>Prezzo/Giorno</i>
110 <i>Orata selvatica</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
120 <i>Sogliola selvatica</i>	”	<i>Prezzo/Giorno</i>
140 <i>Tonno com cipolle, (porzione)</i>	”	19,00
150 <i>Salmone (porzione)</i>	”	18,00
152 <i>Merluzzo/Baccala (porzione)</i>	”	21,00
153 <i>Coda di rospo nella pastrella (porzione)</i>	”	21,00

### *Suggerimenti dello chef*

160	<i>Polpo alla Prazeres</i>	€	
			21,00
170	<i>Polpo fritto</i>	”	21,00
171	<i>Polpo alla griglia</i>	”	21,00
180	<i>Polpo nella pastrella</i>	”	21,00
200	<i>Frutti di mare misti</i>	”	18,00
210	<i>Misto alla Prazeres (carne e frutti di mare)</i>	”	18,00
250	<i>Calamari (strisce) com riso al pomodoro</i>	”	15,00
280	<i>“Xarem” (Zuppa di mais) com cochiglie</i>	”	19,00
300	<i>Gamberetti al curry e ananas</i>	”	19,00
<i>Carne</i>			
350	<i>Maiale Nero alla griglia con gamberi</i>	”	19,00
362	<i>Costolette di agnello alla griglia</i>	”	19,00
365	<i>Bistecca sulla pietra calda</i>	“	22,00
366	<i>Bistecca sulla pietra calda com gambero</i>	“	24,00
<i>Spiedini ( con Gamberi )</i>			
370	<i>Manzo</i>	”	21,00
380	<i>Polpo</i>	”	21,00
390	<i>Coda di rospo con pancetta e chorizo</i>	”	21,00
400	<i>Terra e Mare (carne e pesce)</i>	”	21,00
402	<i>Gamberi tigre</i>	“	26,00
<i>Piatti di Riso di Terracotta (porzione)</i>			
405	<i>Aragosta (2 persone)</i>	€	<i>Prezzo/Giorno</i>
406	<i>Astice (2 persone)</i>	“	<i>Prezzo/Giorno</i>
410	<i>Frutti di Mare</i>	”	19,00
420	<i>Coda di rospo con gamberi</i>	”	19,00
430	<i>Cannolicchi</i>	”	19,00
450	<i>Polpo</i>	”	19,00
<i>Cataplanas-Frutti di mare (2 persone) tempo di preparazione 45 min</i>			
500	<i>Solo Frutti di Mare</i>	€	52,00
510	<i>Coda di rospo</i>	”	49,00
530	<i>Polpo</i>	”	49,00
<i>Piatti vegetariani</i>			
538	<i>Pasta primavera</i>	€	15,00
539	<i>Frittata di funghi</i>	”	12,00
540	<i>verdure al forno</i>	”	15,00
<i>Menu per bambini (con patate fritte)</i>			
570	<i>Pollo impanato</i>	”	12,00
580	<i>Pesce impanato</i>	”	12,00

