



O Pescador



O Pescador redefine em si a clássica gastronomia portuguesa dos sabores do mar. Usando apenas peixes e mariscos capturados em habitat selvagem, que poderá encontrar ao seu dispor na nossa exclusiva vitrine e no nosso tanque de mariscos vivos. A grelha representa um dos ex-libris do nosso restaurante pois permite-nos levar até si, os sabores e a tradição do mar. Os menus são o resultado de uma seleção exclusiva, tais como os pratos para partilhar, entre eles encontramos o arroz de marisco, a cataplana ou a ria formosa royal, através do qual entramos em sintonia com o mercado diário do peixe e do marisco. Estamos comprometidos em usar apenas os mais refinados ingredientes nas nossas receitas, e todas as nossas iguarias são preparadas a là minute. Como tal, gostaríamos de lhe pedir mais tempo na concepção da sua iguaria. Por favor, desfrute dos sabores do oceano atlântico durante a sua experiência gastronómica no pescador.

O Pescador redefines the classic Portuguese seafood restaurant using only the freshest caught fish and crustaceans, being displayed in our exclusive vitrine and live lobster aquarium. The charcoal grill is one of the main features of our restaurant and adds its distinctive traditional flavor to many of our dishes. The menu is a blend of classic offerings, from sharing dishes as seafood rice, cataplana to the royal ria formosa, which features delicious bites of market shellfish. We are committed to using only the finest ingredients in our recipes and all plates are freshly prepared. Therefore we kindly ask you to allow us some more preparation time. Please enjoy the flavors of the atlantic ocean and your dining experience here at O Pescador.

Menu inspirado por | Menu inspired by
Chef Marco Alban

Horário de Funcionamento | Opening Hours
Todos os dias | Every day

Almoço | Lunch
12h – 16h | 12pm – 4pm

Jantar | Dinner
19h – 22h | 7pm – 10pm

COUVERT COVER

Variedade de pães, azeite, flor de sal, azeitonas
Bread selection, olive oil, sea salt flakes, olives
quatro (p.p) | four (p.p)

ACEPIPES PETISCOS FRIOS E QUENTES APPETIZERS - COLD AND HOT

Hummus de grão de bico, chips de tortilla
Hummus, flour tortilla chips
nove | nine

Polvo, cenoura, azeitonas
Octopus, carrot, olives
doze | twelve

Massa fregula morna com lagosta, tomate,
cebola, pinhões, menta
Fregula pasta with lobster, tomato, onion,
pine nuts, mint
dezanove | nineteen

Xerém de amêijoas e camarão com polvo
confitado (para dois)
Traditional Portuguese cornmeal, clams,
tiger shrimps, octopus confit (for two)
dezanove | nineteen

Amêijoas da Ria Formosa 'à Bulhão Pato'
Traditional portuguese clams.
Served with garlic, olive oil, coriander, lime
vinte | twenty

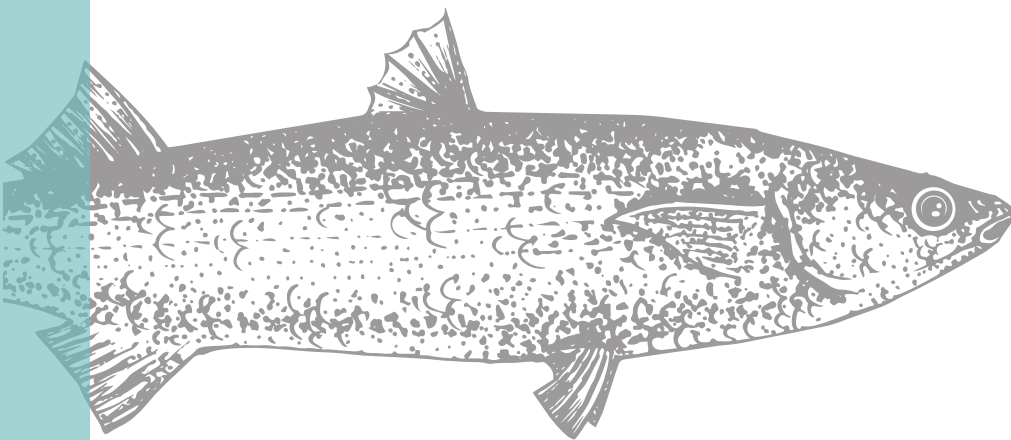
ENTRADAS FRIAS

COLD APPETIZERS

Ostras de Sagres, mignonette de chalota (6 pcs)
Oysters from Sagres, shallot mignonette (6 pcs)
doze | twelve

Carpaccio de espadarte
pimentos assados, azeite, sumo de limão, alho crocante,
flor de sal e pimenta espelette
Sword fish carpaccio
diced roasted bell peppers, olive oil, lemon juice,
crunchy garlic, fleur de sel and espelette peppers
dez | ten

Pequeno tártaro de atum
emulsão de tomate e xarope de cana sacarina,
salicornia, queijo de ovelha curado
Tuna tartar
chilled tomato emulsion with sugar cane syrup,
samphire greens, cured goat cheese
dezesesseis | sixteen



SOPAS SOUPS

Gaspacho algarvio com amêijoas
Algarvian gaspacho with clams
dezoito | eighteen

Sopa rica de marisco
Seafood soup with aniseed
dez | ten

Sopa cremosa de bacalhau lascado e ovo de codorniz
Flaked codfish soup with quail egg
quatorze | fourteen

ENTRADAS QUENTES

WARM APPETIZERS

Foie gras e maçã
passas, zestes, molho ao perfume de trufa
Foie gras and apple,
raisins, zest, truffle sauce
dezoito | eighteen

Scampi a la plancha
tomate, salicórnia, azeitona
Prawns 'a la plancha'
tomato, samphire greens, olives
vinte e dois | twenty two

MARISCO PARA PARTILHAR

SEAFOOD TO SHARE

Arroz de lagosta e mariscos do Atlântico
(para dois)
Atlantic seafood rice (for two)
trinta e nove | thirty nine

Cataplana de tamboril com gambas e amêijoas boas
(para dois)
Monkfish cataplana with prawns
and clams (for two)
quarenta e dois | forty two

Cataplana de polvo com batata doce de Aljezur (para dois)
Cataplana of octopus and Aljezur sweet potato (for two)
trinta e dois | thirty two

POR ENCOMENDA ON REQUEST

Com 24 horas de antecedência
Please allow us a preparation time of 24 hours

preço por kg | price per kg

Robalo ou dourada em crosta de sal
com batata assada e espargos, azeite de tomate
e basilico, molho de limão e gengibre
Sea bass or sea bream in sea salt crust
With oven baked potato, asparagus, tomato-basil oil,
and lemon-ginger sauce
oitenta e seis | eighty six

Lagosta ou lavagante thermidor
preço do mercado com arroz branco
Lobster or rock lobster market price
with white rice
preço de mercado | market price

PEIXE DA COZINHA

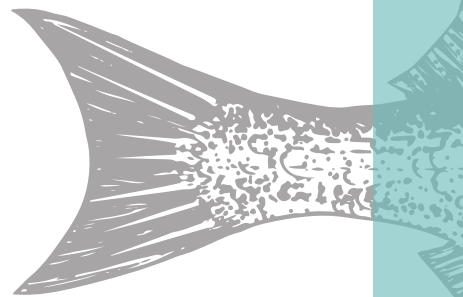
FISH FROM THE CHEF'S STOVE

Vieiras gratinadas em creme de cognac
Gratinated scallops in cognac creme
vinte e quatro | twenty four

Filet de robalo no forno
com alecrim, tomate cereja, alcachofras e batatinhas
Baked seabass filet
rosemary, cherry tomatoes, artichoke, potatoes
trinta e oito | thirty eight

Peixe galo "al pesto"
batatinhas, feijão kenya, salicórnias
John Dory 'al pesto'
potato, green beans, samphire greens
quarenta e três | forty three

Linguado meunière, manteiga noisette
alcaparras e limão, espargos
Sole meunière, noisette butter
with capers, lemon, asparagus
cinquenta e oito | fifty eight



PEIXE DA GRELHA

FISH FROM THE GRILL

Queira por favor notar que o a nossa selecção de peixe é capturada no mar e depende da disponibilidade do dia.
Please note that we only use wild caught fish and the following selections are upon market availability

preço por kg | price per kg

Lavagante Lobster
cento e setenta |
one hundred and seventy

Dourada Golden bream
oitenta e dois | eighty two

Cherne Stone bass
oitenta e oito | eighty eight

Linguado Dover sole
cento e quatro |
one hundred and four

Goraz Chub
noventa e dois | ninety two

Sargo Sargus
setenta e quatro | seventy four

Pargo legitimo Sparus
noventa e dois | ninety two

Peixa galo John Dory
noventa e quatro | ninety four

Salmonete Red mullet
oitenta e nove | eighty nine

Pregado Turbot
noventa e dois | ninety two

Lagosta Rock lobster
cento e noventa e nove |
a hundred ninety-nine

Robalo Sea bass
oitenta e dois | eighty two

Salmão Salmon
cinquenta e oito | fifty eight

Atum Tuna
setenta e oito | seventy eight

Mero Grouper
sessenta e nove | sixty nine

Anchova Anchovy
setenda e dois | seventy two

Imperador Luvar
oitenta e nove | eighty nine

Cantarelho Red perch
setenta e dois | seventy two

à dose | per portion

Camarão tigre Tiger prawns (3 unds)
quarenta e nove | forty nine

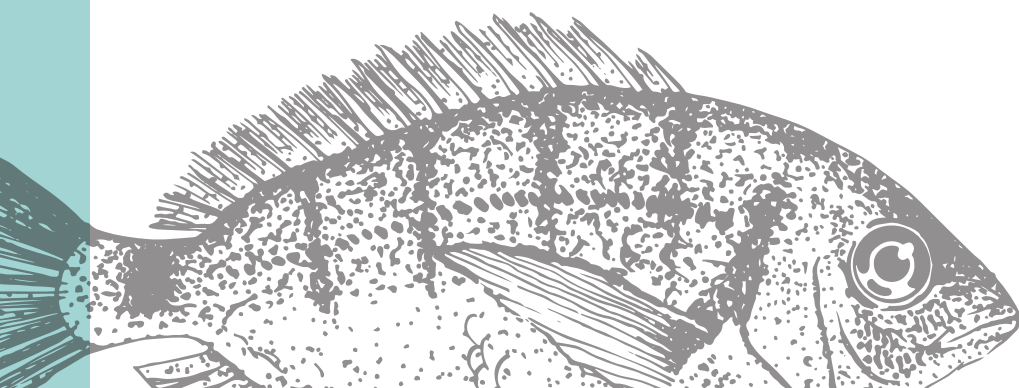
Carabineiros Big red prawns (3 unds)
sessenta e nove | sixty nine

Lulas Squids (3 unds)
trinta e dois | thirty two

Sardinhas Sardines (6 unds)
vinte e dois | twenty two

Escolha a seu acompanhamento e molho:
Batafinha assada ou cozida, legumes, arroz,
salada mista, azeite d'ervas, aioli, manteiga limão

Choose your side dish and sauce
Boiled or baked potatoes, mixed vegetables, rice,
mixed salad, olive oil with herbs, aioli, beurre blanc



PRATOS DE CARNE

MEAT DISHES

Lombo de novilho
queijo da serra amanteigado, batata mil-folhas, cogumelos, espinafre com chalota
Beef tenderloin
creamy serra cheese, potato mille-feuille, sauteed mushrooms, wilted spinach
[trinta e nove | thirty nine](#)

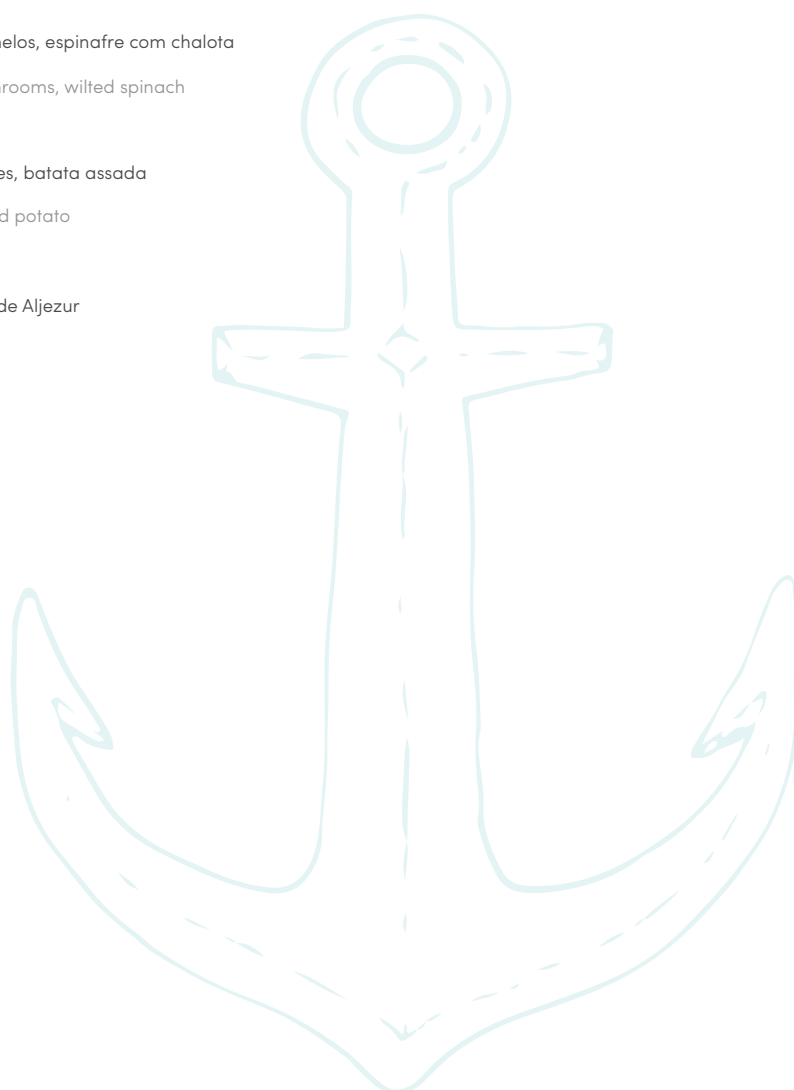
Carré de cordeiro pre-salé
marinado em sucos de cebola e chili, bayeldi de legumes, batata assada
Salted lamb carré
marinated with onion and chili, vegetable bayeldi, baked potato
[vinte e nove | twenty nine](#)

Supremo de frango do campo
trufado, lagostim do Guadiana, pudim de batata doce de Aljezur
Chicken breast
stuffed with truffle, crayfish, sweet potato pudding
[vinte e seis | twenty six](#)

Cataplana de porco preto
com amêijoas da Ria, batatinha, pimentos, poejos
Black pork cataplana
with clams, potatoes, peppers, pennyroyal
[vinte e oito | twenty eight](#)

Seleção vegetariana
Vegetarian selection

Cataplana de batata doce de Aljezur
com vegetais do mercado e grão de bico
Cataplana of Aljezur sweet potato
with market vegetables and chick peas (for two)
[trinta e dois | thirty two](#)





SOBREMESA

DESSERT

Carpaccio de manga
com macedônia de frutos, folhas e flores
Mango carpaccio
with fruit macedonia, leaves and flowers
quatorze | fourteen

Sopa de ameixa vermelha
com basilico e sorvete de limão
Red plum soup
with basil and lemon sorbet
dez | ten

Sagú de leite de côco e hortelã pimenta
crocante de chocolate e sorvete de tangerina
Coconut and peppermint milk sagú
crunchy chocolate, tangerine sorbet
nove | nine

Tarte cremoso de laranja
alfarroba, figo e pingo de mel
Creamy orange tart
carob, fig, and honey drop
nove | nine

Bolo de chocolate quente
com bola de gelado de baunilha
Hot chocolate cake
with vanilla ice cream
dezesesseis | sixteen

Sinfonia de frutas
e suas bagas silvestres
Symphony of fruits
and wild berries
nove | nine

Todos os preços em euros (€). IVA incluído à taxa legal em vigor.
All prices in euros (€). VAT included at legal rates applied.

Caso tenha alguma alergia alimentar informe-nos, para o esclarecermos sobre a composição dos pratos.
Should you have any food allergies issue kindly ask us on the ingredients of our recipes.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.