

Our menu at austa evolves depending on the availability of produce from our garden and the soil of the suppliers that we rely on for good, honest ingredients. This allows us to change the menu little and often, but makes variations quite difficult, so please ask us if you have any questions.

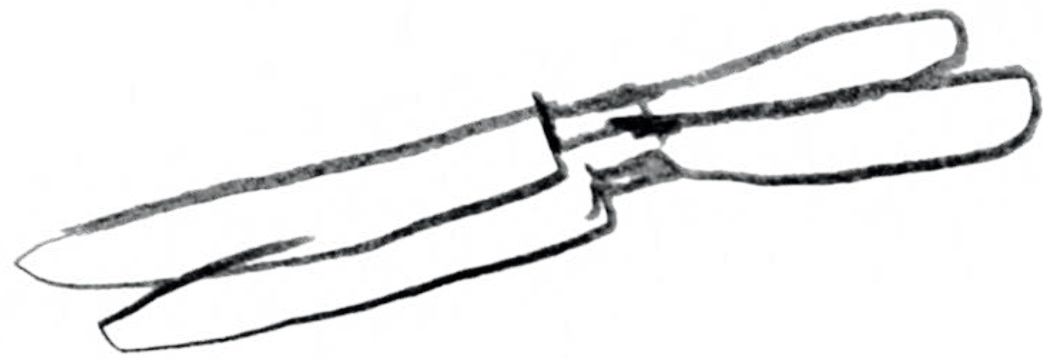
# austa

('OSS-TÁ)

Each dish is designed to share and is portioned for two people.

We recommend 3-4 plates per person (n.i sourdough, side dishes or dessert). Everything is served following the flow of the kitchen.

dinner



## SHARING PLATES

SOURDOUGH, CULTURED MARMITE BUTTER, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL (GT, D) 7

SALSICHON BELOTTA, SEASONAL GARDEN PICKLES (LOS PEDROCHES) 18

RIA FORMOSA OYSTERS, PICKLED CUCUMBER, PIRI-PIRI (SF) 3 OR 6 (UNITS) 11/22

WILD BOAR CROQUETTE, FERMENTED GARLIC + LEMON MAYO (2 UNITS) 9

FRIED WHITE CRYSTAL SHRIMP, GARDEN HERB, LEMON (GT, SF, D, E) 10

GARDEN ROOTS, GOATS MILK CHEESE, HAZLENUTS (D, N, V) 14

ORGANIC HENS EGG, WILD MUSHROOMS, ASPARAGUS (D, E, GT, V) 21 (+ 2G SUMMER TRUFFLE) 4

GRILLED SCARLETT SHRIMP FROM VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO (D) 29

GRILLED CAULIFLOWER, PEANUT, SMOKED PAPRIKA (D, S, SY, N, GT, V) 22

BLUEFISH, CAPER, CHIVES (D, S, F) 34

GREY TRIGGER FISH, CORIANDER, PURSLANE (SY, S, D, F, N) 29

BACALHAU, BROAD BEANS, COD MAW (S, D, F) 30

PORCO PRESA FROM FEITO NO ZAMBUJAL, SWEET POTATO, SPRING ONIONS (S, D) 32

45 DAY DRY AGED PORK CHOP (300G / D) 38

30 DAY DRY AGED ENTRECÔTE FROM ASTURIAS (500G / D) 68

35 DAY DRY AGED T-BONE OF RETIRED DAIRY COW (800G / D) 84

GARDEN BEETS (VG) 7 / PUNCH POTATOES (VG) 6

PLEASE LET US KNOW OF ANY ALLERGIES BEFORE YOU MAKE YOUR ORDER.

PRICES INCLUDE VAT AND AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.

(E) EGGS (D) DAIRY (F) FISH (GT) GLUTEN (N) NUTS (SF) SHELLFISH (SY) SOYA (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN (S) SULFITES

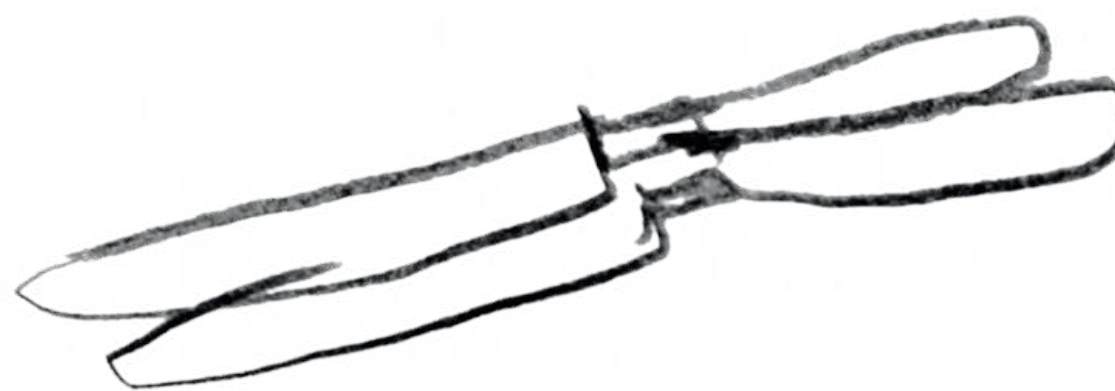
A nossa ementa no austa evolui consoante a disponibilidade de produtos da nossa horta e do solo dos fornecedores em que confiamos para obter ingredientes bons e honestos. Isto permite-nos alterar o menu com alguma frequência, mas dificulta variações que não tenham sido previamente notificadas.

# austa

('OSS-TÁ)

Cada prato foi concebido para ser partilhado e é servido para duas pessoas. Recomendamos a escolha de 3-4 pratos por pessoa (n.i pão caseiro, acompanhamentos ou sobremesa). Tudo é servido seguindo o fluxo da cozinha.

*jantar*



## PRATOS PARA PARTILHAR

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA DE MARMITE, AZEITE EXTRA-VIRGEM (GT, D) 7

SALSICHON BELLOTA, PICKLES DA HORTA (LOS PEDROCHES, ESP) 18

OSTRAS DE RIA FORMOSA, PEPINO EM PICKLE, PIRI-PIRI (M) 3 OU 6 (UNI) 11/22

JAVALI CROQUETE, ALHO FERMENTADO, LIMÃO (D, GT, O) 9 (2 UNI)

CAMARÃO CRYSTAL, ERVAS DA HORTA, LIMÃO (GT, SF, D, E) 10

RAIZES DA HORTA, QUEIJO DE CABRA, AVELÃ (L, FS) 14

OVO DE GALINHA ALGARVIA, COGUMELOS SELVAGENS, ESPARGOS (L, O, GT, V) 21 (+ 2G TRUFA DE VERÃO) 4

CARABINEIRO DE VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO (L, M) 29

COUVE-FLOR GRELHADA, AMÊNDOIM, PAPRIKA FUMADA (L, GT, SJ, FS, V, S) 22

ANCHOVA, ALCAPARRAS, CEBOLINHO (P, S, L) 34

PEIXE PORCO, COENTROS, BELDROEGAS (SY, S, D, F, N) 29

BACALHAU GRELHADO, FAVAS, SAMES (P, S, L) 30

PORCO PRESA DE FEITO NO ZAMBUJAL, BATATA DOCE, CEBOLO (L, S) 32

COSTEleta DE PORCO 45 DIAS MATURADA (800G / L) 38

ENTRECÔTE 30 DIAS MATURADA (500G / L)

T-BONE DE VACA VELHA (800G / L) 84

BETERRABAS DA HORTA (VG) 7 / BATATAS A MURRO (VG) 6

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA

UMA TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10% SERÁ ADICIONADA À CONTA

PARA INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE ALERGÊNEOS OU OUTRAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES, POR FAVOR, CONSULTE UM MEMBRO DA NOSSA EQUIPA

(O) OVOS (L) LACTICÍNIOS (P) PEIXE (GT) GLUTEN (FS) FRUTOS SECOS (M) MARISCO (SJ) SOJA (V) VEGETARIANO (VG) VEGAN (S) SULFITOS

# dessert

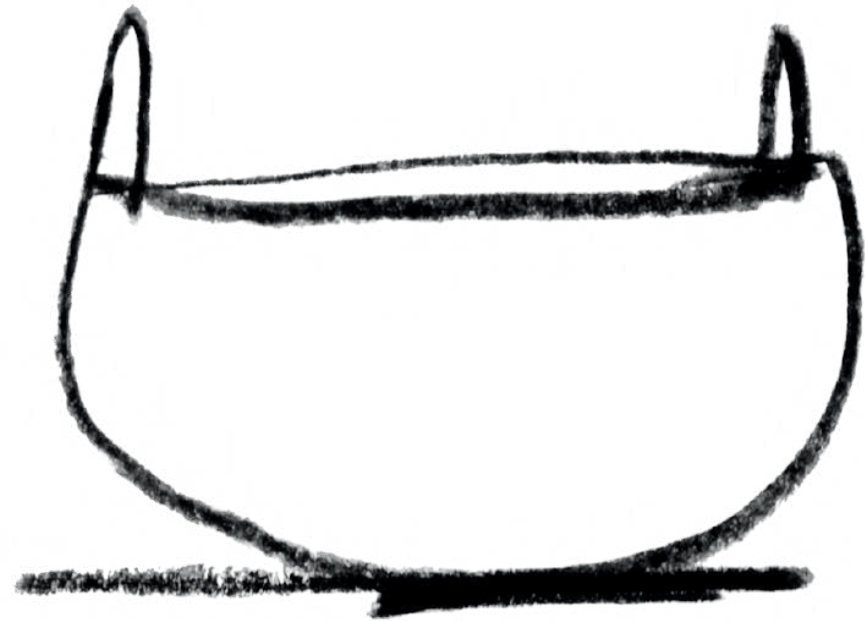
TAVIRA BLUEBERRIES, GOATS MILK, LEMON BALM (D, N, GT) 9

CARROT, 70% DARK CHOCOLATE, CITRUS (D, E, GT) 9

ICE CREAM SCOOP (E, D) 6

2 MONTHS CURED VISO COWS CHEESE (SÉTUBAL, PT) 10

VELUDO GOATS CHEESE (SÉTUBAL, PT) 12



## AFTER DINNER COCKTAIL

AZOREAN BLACK TEA, ADEGA VELHA, FRANGELICO, WALNUT 13

## DIGESTIVO

ADEGA COOPERATIVA DE LAGOA - ALGAR SECO 2001, LIMITED (ALGARVE) 8

CAYETANO DEL PINO - PALO CORTADO 20 ANOS (JEREZ) 12

WHITE PORT QUINTA DO JAVALI RESERVA (DOURO) 7

CARCAVELOS 1993 (CARVCAVELOS) 11

CABRITA - MOSCATEL 10 ANOS, LIMITED (ALGARVE) 13

WOODWORK WHISKY (SANTARÉM, PT) 18

MEZCAL - NETA - CÁNDIDO GARCIA CRUZ, '22 (OAXACA, MEX) 11

RAICILLA - VECINDAD - CABO CORRIENTES, '20 (JALISCO, MEX) 14

## TEA/COFFEE

ESPRESSO / PINGADO (SPECIALITY BEANS ROASTED IN LOULÉ) 3

COFFEE WITH MILK (SPECIALITY BEANS ROASTED IN LOULÉ) 4

LOOSE LEAF TEA (COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHÁ) 4

SEASONAL FRESH TEA (ASK US) 4

# austa

('OSS-TÁ)

PLEASE LET US KNOW OF ANY ALLERGIES BEFORE YOU MAKE YOUR ORDER.

PRICES INCLUDE VAT AND AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.

(E) EGGS (D) DAIRY (F) FISH (GT) GLUTEN (N) NUTS (SF) SHELLFISH (SY) SOYA (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN (S) SULFITES

# Sobremesa

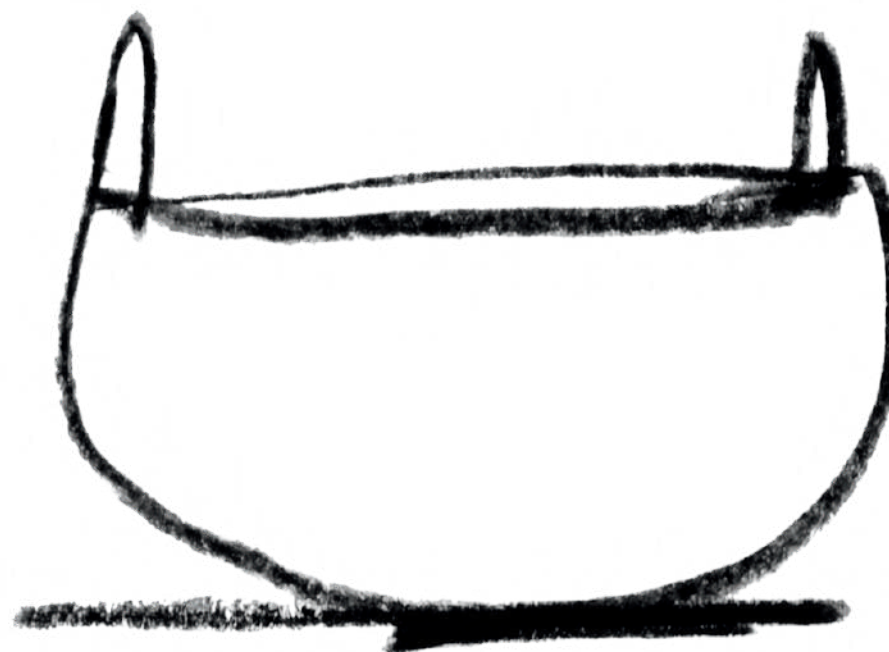
MIRTILOS DE TAVIRA, LEITE DE CABRA, CIDREIRA (L, FS, GT) 9

CENOURA, 70% CHOCOLATE, CÍTRICO (O, L, GT) 9

BOLA DE GELADO (L, O) 6

QUEIJO CURADO DE VACA (SÉTUBAL, PT) 10

QUEIJO VELUDO DE CABRA (SÉTUBAL, PT) 12



## COCKTAIL APÓS O JANTAR

CHÁ PRETO DOS AÇORES, ADEGA VELHA, FRANGELICO, NOZ 13

## DIGESTIVO

ADEGA COOPERATIVA DE LAGOA - ALGAR SECO 2001, LIMITADO (ALGARVE) 8

CAYETANO DEL PINO - PALO CORTADO 20 ANOS (JEREZ) 12

PORTO BRANCO QUINTA DO JAVALI RESERVA (DOURO) 7

CARCAVELOS 1993 (CARCAVELOS) 11

CABRITA - MOSCATEL 10 ANOS, LIMITADO (ALGARVE) 13

WOODWORK WHISKY (SANTARÉM) 18

MEZCAL - NETA - CÁNDIDO GARCIA CRUZ, '22 (OAXACA, MEX) 11

RAICILLA - VECINDAD - CABO CORRIENTES, '20 (JALISCO, MEX) 14

## CHÁ/CAFÉ

ESPRESSO / PINGADO 3

CAFÉ COM LEITE 4

CHÁ DE ERVAS (COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHÁ) 4

CHÁ FRESCO DO JARDIM (PREGUNTA-NOS) 4

# austa

('OSS-TÁ)

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA

UMA TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10% SERÁ ADICIONADA À CONTA

PARA INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE ALERGÊNEOS OU OUTRAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES, POR FAVOR, CONSULTE UM MEMBRO DA NOSSA EQUIPA

(O) OVOS (L) LACTICÍNIOS (P) PEIXE (GT) GLUTEN (FS) FRUTOS SECOS (M) MARISCO (SJ) SOJA (V) VEGETARIANO (VG) VEGAN (S) SULFITOS