

O nosso estilo de cozinha baseia-se em receitas originais de cozinha portuguesa adaptadas a um contexto mais contemporâneo.

Para obter um sabor mais natural, escolhemos apenas os melhores ingredientes regionais tais como as mais perfumadas ervas aromáticas e o mais fresco peixe apanhado no próprio dia na costa de Sagres.

É da nossa preferência usar o mais puro e virgem azeite e as mais tenras carnes do Alentejo e do planalto mirandês, obtidas a partir de gado criado na natureza e com os benefícios de uma alimentação saudável.

A sua experiência connosco completa-se com a soberba colecção de vinhos que temos ao seu dispor. Sinta-se à vontade para visitar a nossa garrafeira de vinhos.

Desejamos-lhe uma estadia agradável no nosso restaurante e esperamos que volte sempre.



Com enorme paixão pela arte vinícola, eu, Luís Pequeno, decidi plantar em 2006 uma vinha com as castas Touriga Nacional, Syrah e Aragonês. Quatro anos depois ocorre a primeira vindima, mostrando uma grande qualidade logo de início.

A nossa quinta situa-se na zona nobre da região do Algarve para a produção de vinhos de excelência. Encontra-se no sul de Silves, a uma cota de altitude de 60 metros com predominância de ventos de norte que são favoráveis a vinhos mais frescos.

Todo o trabalho na nossa vinha é manual – com mondas de cachos na ordem dos 40 por cento para obter os melhores vinhos possíveis – e sempre subordinado à velha máxima de que o vinho se faz na vinha.

aromático & saboroso

Recomendações do Chefe

Salada algarvia de polvo com Bruschetta ● disponível sem glúten	7.50 €
Queijo fresco de ovelha com azeite extra virgem e compota de abóbora ●	7.50 €
Melão com presunto e chouriço de porco preto, tradicionais de Monchique	8.00 €
Filetes de cavala em azeite com salada algarvia	7.50 €

Escolha o seu menu de verão

Couvert



Salada verde com abacate, romã, pêra e vinagrete com mel

ou

Queijo fresco de ovelha com morango e manjerição em azeite, courgette e cenoura



Filete de peixe frito com o tradicional molho Escabeche ■
disponível sem glúten

ou

Lombinho de porco ibérico grelhado com manga e ananás grelhado



Escolha no nosso quadro de sobremesa
A fruta flambeada com crepe não está incluída

25.50€

● contém lactose ■ contém glúten



Barradas

Restaurante

Couvert

Pão, salada de cenoura, azeitonas e folhinhas de queijo sem glúten ou lactose disponível	1.60 €
Paté de atum caseiro	1.50 € (2 pess)

Entradas

Camarões à moda da casa camarões fritos com alho em molho picante	8.80 €
Espetada de camarão grelhada com mayonnaise de alho	10.50 €
Pimentos marinados com anchovas	5.50 €
Tarte de queijo de cabra com figos em Moscatel ●■ servida com saladinha de tomates cherry e uvas	6.80 €
Muxama de atum ● em mistura de alfaces, queijo e com vinagrete de romã e alcaparras	9.80 €

Saladas

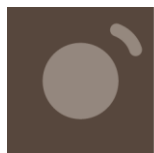
Salada de tomate	4.00 €
Salada mista	5.00 €
Salada à moda da casa ● queijo fresco de mistura com tomate em azeite de manjerição	6.80 €
Cocktail de camarão com ananás fresco	7.80 €

Sopas

Sopa tradicional de legumes	3.50 €
Sopa caseira de tomate ●■ disponível sem lactose	4.00 €
Sopa caseira de tomate com camarão ●■ disponível sem lactose	4.80 €

● contém lactose ■ contém glúten

aberto às 18:00h, fechado à Quarta-Feira
www.obarradas.com
Tel. 282 443 308 – 961 657 357



Barradas

Restaurante

Peixe selvagem do Atlântico
dependendo a sua variedade e preço
da pesca do dia

Peixe

Robalo, Pargo
Dourada, Linguado, Atum
Cherne, Corvina, Peixe Galo etc.

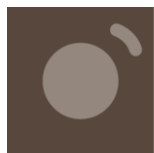
Peixe grelhado	preço do dia
Peixe frito ● ■ em manteiga, com alho e alcaparras disponível com manteiga sem lactose ou/e farinha sem glúten	preço do dia

Os pratos que se seguem são pratos tradicionais de grande qualidade

Peixe Assado à moda algarvia com alho, tomate, cebolas, batatas... e vinho branco	preço do dia
Peixe Assado à moda da casa com coentros frescos, salsa, cebolas, batatas... e vinho branco	preço do dia
Peixe ao Sal assado em crosta de sal aromatizado mínimo duas pessoas, necessita ser encomendado 24 horas antes	preço do dia
Cataplana de Peixe prato tradicional com peixe e camarões mínimo duas pessoas, necessita ser encomendado 24 horas antes	45.00 € (2 pess)
Caldeirada um delicioso prato português à base de peixe mínimo duas pessoas, necessita ser encomendado 24 horas antes	42.00 € (2 pess)
Cataplana Algarvia prato tradicional de carne de porco e amêijoas mínimo duas pessoas, necessita ser encomendado 24 horas antes	45.00 € (2 pess)

● contém lactose ■ contém glúten

aberto às 18:00h, fechado à Quarta-Feira
www.obarradas.com
Tel. 282 443 308 – 961 657 357



Barradas
Restaurante

Guarnição à sua escolha:
batata cozida/ batata frita / arroz
ou batata à casa
(frita em azeite com alho, cebola e oregãos)

legumes salteados

Carne

Tudo na grelha

Espetada de peito de frango 13.50 €
com tomate, cebola e piri-piri
molho de laranja-manga-chili

Espetada à Casa 14.50 €
lombinho de porco, chouriço, pimento e cebola
molho picante de tomate e pimento

Espetada Especial 17.50 €
lombinho de porco, carne de vitela Mirandesa, bacon e chalotas,
chutney de figo

Lombinhos de Borrego com maçã salteada 22.80 €
molho de morango e menta

Bife de Borrego 17.80 €
manteiga com menta e alho ●

Vitela Mirandesa, uma das melhores espécies



Posta 26.50 €
molho de vinho do Porto com tomilho

Costeleta 25.50 €
chutney de figo e manteiga com alecrim e alho ●

Bife de Vitela 24.50 €
molho de vinho branco e estragão ●

No forno

Lombinhos de porco com bacon e figo 14.50 €
em molho de vinho branco e pimenta, gratinados com queijo de ovelha ●

Guisados

Borrego, deliciosa especialidade da casa ■ 15.50 €
disponível sem glúten

Ensopado de borrego 15.50 €

Porco, à moda da casa, picante ■ 12.50 €

● contém lactose ■ contém glúten

aberto às 18:00h, fechado à Quarta-Feira
www.obarradas.com
Tel. 282 443 308 – 961 657 357

Marisco

Espetada de Camarão ● grelhada e servida com molho de manteiga e alho disponível sem lactose	24.50 €
Camarões "à Barradas" fritos com alho e servidos com molho picante	24.50 €
Camarão Tigre (4-6/ kg) grelhado e servido com três molhos (aioli, molho de cocktail e manteiga com alho ●) disponível sem lactose	100.00 € / kg
Lagosta de Sagres necessita de reserva, para duas ou mais pessoas	preço do dia

Vegetariano

Gratinado de batatas e legumes ● servido com uma saladinha de tomate e laranja	8.50 €
Quiche de abóbora ● ■ servida com uma saladinha verde com uvas, tomate cherry, nozes e sementes de girassol disponível sem glúten	8.50 €

Vegan

Caçarola de batatas e legumes com leite de coco e amêndoas, servida com uma saladinha de tomate e laranja	8.50 €
Panado de beterraba e funcho em sementes e frutos secos, com redução de laranja, arroz e saladinha verde ■	12.50 €

Menu Infantil

Douradinhos e batatas fritas ou arroz ■	5.80 €
Espetada de peito de frango com batatas fritas ou arroz	5.80 €
Esparguete à Bolonhesa ■ disponível sem glúten	5.80 €

● contém lactose ■ contém glúten



Barradas

Restaurante

Vinho da Casa

Quinta do Barradas 0.75 l tinto / branco / rosé	16.00 €
Quinta do Barradas 0.375 l tinto / branco / rosé	8.50 €
Copo de vinho tinto / branco / rosé	4.50 €
Conjunto de três copos com a sua refeição	11.50 €

Quinta do Barradas

Vinho para levar

	Garrafa	caixa de 6 garrafas
Rosé	5.00 €	30.00 €
Branco	6.00 €	36.00 €
Tinto selecção	7.50 €	45.00 €
Reserva	15.00 €	90.00 €
Reserva Syrah	25.00 €	150.00 €

Muito obrigado

Andrea & Luís Pequeno

IVA incluído 23% / 13%

Este estabelecimento possui o Livro de Reclamações

aberto às 18:00h, fechado à Quarta-Feira
www.obarradas.com
Tel. 282 443 308 – 961 657 357