

MARINA com Noélia

A chef Noélia Jerónimo, conhecida pela sua paixão pela cozinha portuguesa, leva até ao Marina com Noélia a sua aposta em pratos que realçam os mariscos e os produtos frescos da região, vindos diretamente do mercado de Olhão, com uma abordagem inovadora às receitas tradicionais.

Desde os vários tipos de arroz, Tataki, Xerém ou Cataplanas, até aos peixes e mariscos mais frescos, como o robalo com algas, lingueirão ou gambas da costa, a disponibilidade e frescura dos ingredientes são essenciais para a qualidade da cozinha do restaurante, podendo não estar disponíveis diariamente. A carta irá, por isso, sofrer alterações diárias.

Todos os dias poderá ter disponível, no restaurante, a ementa mais atualizada do dia. Desejamos uma deliciosa refeição.

Chef Noélia Jerónimo, known for her passion for Portuguese cuisine, brings to Marina with Noélia her focus on dishes that highlight the seafood and fresh products of the region, sourced directly from the Olhão market, with an innovative approach to traditional recipes.

From various types of rice, Tataki, Xerém, or “Cataplanas”, to the freshest fish and seafood, such as sea bass with seaweed, razor clams, or local prawns, the availability and freshness of the ingredients are essential to the quality of the restaurant’s cuisine, and therefore may not be available daily. The menu will, therefore, change daily.

Every day, the most updated menu of the day will be available at the restaurant. We wish you a delicious meal.

COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal, azeite, cherries e manjeriço, azeitonas temperadas e pão massa mãe (2 pessoas) €7,00
Smoked butter with fleur de sel, olive oil, cherry tomato and basil, olives, sourdough bread (2 people)

Muxama, figos e gazpacho de tomate €12,50
Muxama (cured tuna), figs and tomato gazpacho

Crudo de Robalo €20,00
Sea bass carpaccio

SOPA SOUP

Creme de cenoura €4,00
Carrot creamy soup

Sopa de peixe €7,00
Fish soup

Gazpacho de melancia €7,00
Watermelon gazpacho

Canja de amêijoas e coentros (2 pessoas) €40,00
Clam and coriander soup (2 people)

ENTRADAS STARTERS

Croquetes de Pescada com caril (3 unidades) €15,00
Hake croquettes with curry (3 pieces)

Tártaro de Atum e papadum €22,00
Tuna tartar with papadum

Ceviche de Dourada e abacate €20,00
Golden bream and avocado ceviche

Ostras ao natural (5 unidades) €18,00
Oysters (5 pieces)

Salada de gambas com abacate e quinoa €24,00
Prawn salad with avocado and quinoa

Beringela, caponata e pinhão €15,00
Eggplant, caponata and pine nuts

Amêijoa ao natural €26,00
Clams

Camarão frito ao alho €25,00
Fried garlic shrimp

ARROZES RICE

Arroz de Robalo com plancton e algas €27,00
Sea bass rice with plankton and seaweed

Arroz de Lingueirão €26,00
Razor clam rice

PEIXES FISH

Bacalhau à Bras €29,00
Codfish "Brás" style (scrambled cod with onions, matchstick fried potatoes and parsley)

Filetes de polvo com migas de tomate €26,00
Octopus fillet with tomato bread stew

Filetes de Peixe Aranha com xerém ou açorda de bivalves €23,00
Spider fish fillet with clams corn grits or bread stew

CARNES GRELHADAS NO JOSPER JOSPER GRILLED MEAT

Presa ibérica grelhada com salada €30,00
Grilled Iberian pork with salad

Costeletas de borrego grelhadas com cuscus €30,00
Grilled lamb chops with couscous

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Taxa por saco 0,10€, taxa por caixa de cartão 0,20€ ou caixa de alumínio 0,30€. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. IVA INCLuíDO

Our dishes may contain nuts, seeds, or traces of foods that can cause allergies or food intolerances. If you need information about the detailed composition of the dishes, please consult our staff before placing your order. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused by them. Bag fee €0.10, cardboard box fee €0.20, or aluminum box fee €0.30. (DL152-D/2017 added by DL 102-D/2020). This establishment has a complaints book. VAT INCLUDED

MARINA com Noélia

A chef Noélia Jerónimo, conhecida pela sua paixão pela cozinha portuguesa, leva até ao Marina com Noélia a sua aposta em pratos que realçam os mariscos e os produtos frescos da região, vindos diretamente do mercado de Olhão, com uma abordagem inovadora às receitas tradicionais.

Desde os vários tipos de arroz, Tataki, Xerém ou Cataplanas, até aos peixes e mariscos mais frescos, como o robalo com algas, lingueirão ou gambas da costa, a disponibilidade e frescura dos ingredientes são essenciais para a qualidade da cozinha do restaurante, podendo não estar disponíveis diariamente. A carta irá, por isso, sofrer alterações diárias.

Todos os dias poderá ter disponível, no restaurante, a ementa mais atualizada do dia. Desejamos uma deliciosa refeição.

Chef Noélia Jerónimo, known for her passion for Portuguese cuisine, brings to Marina with Noélia her focus on dishes that highlight the seafood and fresh products of the region, sourced directly from the Olhão market, with an innovative approach to traditional recipes.

From various types of rice, Tataki, Xerém, or “Cataplanas”, to the freshest fish and seafood, such as sea bass with seaweed, razor clams, or local prawns, the availability and freshness of the ingredients are essential to the quality of the restaurant’s cuisine, and therefore may not be available daily. The menu will, therefore, change daily.

Every day, the most updated menu of the day will be available at the restaurant. We wish you a delicious meal.

COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal, azeite, cherries e manjeriço, azeitonas temperadas e pão massa mãe (2 pessoas) €7,00
Smoked butter with fleur de sel, olive oil, cherry tomato and basil, olives, sourdough bread (2 people)

SOPA SOUP

Creme de cenoura €4,00
Carrot creamy soup

Sopa de peixe €7,00
Fish soup

Canja de amêijoas e coentros (2 pessoas) €40,00
Clam and coriander soup (2 people)

ENTRADAS STARTERS

Croquetes de Pescada com caril (3 unidades) €15,00
Hake croquettes with curry (3 pieces)

Tártaro de Atum e papadum €22,00
Tuna tartar with papadum

Ceviche de Dourada e abacate €20,00
Golden bream and avocado ceviche

Ostras ao natural (5 unidades) €18,00
Oysters (5 pieces)

Beringela, caponata e pinhão €15,00
Eggplant, caponata and pine nuts

Amêijoas ao natural €26,00
Clams

Camarão frito ao alho €25,00
Fried garlic shrimp

Muxama, figos e gazpacho de tomate €12,50
Muxama (cured tuna), figs and tomato gazpacho

Tiborna de sardinha €12,00
Sardine bruschetta

Crudo de Robalo €20,00
Sea bass carpaccio

ARROZES RICE

Arroz de Robalo com algas €27,00
Sea bass rice with seaweed

Arroz de Lingueirão €26,00
Razor clam rice

Arroz de Tamboril (2 pessoas) €58,00
Monkfish rice (2 people)

Arroz crocante com polvo, lardo (2 pessoas) €45,00
Baked rice with octopus, lardo (2 people)

Arroz crocante de Robalo (2 pessoas) €45,00
Sea bass baked rice (2 people)

Arroz de Gamba da Costa €29,00
Coastal prawn rice

PEIXES FISH

Tataki de atum à Algarvia e oregãos €30,00
Tuna takaki and oregano Algarve style

Raia Alhada €23,00
Skate with garlic

Bacalhau à Bras €29,00
Codfish "Brás" style (scrambled cod with onions, matchstick fried potatoes and parsley)

Filetes de polvo com migas de tomate €28,00
Octopus fillet with tomato bread stew

Filetes de Peixe Aranha com xerém ou açorda de bivalves €23,00
Spider fish fillet with clams corn grits or bread stew

Xerém ou açorda de Carabineiro €41,00
Scarlet shrimp corn grits or bread stew

Cataplana, Carabineiro, Robalo e Amêijoas (2 pessoas) €90,00
"Cataplana", Scarlet shrimp, Sea bass and clam (2 people)

Cataplana de amêijoas da Ria Formosa €50,00
Ria Formosa clams "Cataplana"

CARNES GRELHADAS NO JOSPER JOSPER GRILLED MEAT

Preso Ibérica, puré de nabos e redução de Porto €30,00
Iberian pork with turnip purée, Port sauce

Costeletas de borrego grelhadas com cuscus €30,00
Grilled lamb chops with couscous

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Taxa por saco 0,10€, taxa por caixa de cartão 0,20€ ou caixa de alumínio 0,30€. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. IVA INCLuíDO

Our dishes may contain nuts, seeds, or traces of foods that can cause allergies or food intolerances. If you need information about the detailed composition of the dishes, please consult our staff before placing your order. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused by them. Bag fee €0.10, cardboard box fee €0.20, or aluminum box fee €0.30. (DL152-D/2017 added by DL 102-D/2020). This establishment has a complaints book. VAT INCLUDED