

# soMos

RESTAURANT & LOUNGE

SOMOS pela partilha.

A partilha de sabores, de conversas e gargalhadas, de sucessos à volta de uma mesa: a nossa mesa! A carta “Comida para partilhar” é um convite aos curiosos, aos que gostam de experimentar, de conjugar pratos e de descobrir novas combinações.

**SOMOS pelas propostas tentadoras, autênticas e irresistíveis!**

**Porque não basta existir, é preciso ser.**

**E nós SOMOS!**

SOMOS\* for sharing.

Sharing flavours, conversations and laughter, success around the table: our table!

The menu “Food for sharing” is an invitation for the curious, those who enjoy trying new things, combining dishes and discovering new mixes.

**“SOMOS” for tempting, authentic and irresistible propositions!**

**Because it’s not enough to exist, we need to be.**

**And we “SOMOS”.**

"SOMOS" pour le partage.

Le partage de saveurs, de conversations et de rires, de succès autour d'une table: notre table! Le menu "nourriture à partager" est une invitation aux curieux, à ceux qui aiment expérimenter, combiner des plats et découvrir de nouvelles combinaisons.

**"SOMOS" par les suggestions alléchantes, authentiques et irrésistibles.**

**Parce qu'il ne suffit pas d'exister, il faut être.**

**Et nous “SOMOS”.**

---

\* SOMOS means “We are” in Portuguese.  
“SOMOS” signifie “Nous sommes” en portugais.





**AO ALMOÇO | DE 2<sup>a</sup> A 6<sup>a</sup> FEIRA  
AT LUNCH | FROM MONDAY TO FRIDAY  
AU DÉJEUNER | DE LUNDI À VENDREDI**



**Na ESCOLHA de um Prato Principal ou Pasta ou Pizza ou opção Vegetariana  
do "MENU À LA CARTE" OU do Prato Principal da "SUGESTÃO DO CHEFE"**

Oferta de

**PÃO, GUARNIÇÃO, BEBIDA A COPO**

(Vinho do dia 0,20cl ou Cerveja de pressão  
0,25cl ou Refrigerante ou Água mineral 0,25cl)

**CAFÉ**

**SUPLEMENTOS**

Sopa 2.50€

Sobremesa do dia 2.50€

Bebida extra menu 2.50€



**When CHOOSING a Main Course from the “À la Carte Menu”  
or a Pasta, Pizza or a Vegetarian option OR “CHEF’S SUGGESTION”**

Offer of:

**BREAD, SIDE DISH, A GLASS OF DRINK**

(Wine of the day 0,20cl or Draft beer 0,25cl  
or Soft drink or Mineral water 0,25cl)

**COFFEE**

**SUPPLEMENTS**

Soup 2.50€

Dessert of the day 2.50€

Extra drink 2.50€



**Lors du choix un Plat Principal ou une option Pasta, Pizza ou  
Végétarienne du “Menu À la Carte” OU “SUGGESTION DU CHEF”**

Offre de

**PAIN, GARNITURE, BOISSON AU VERRE**

(Vin du jour 0,20cl ou Bière pression 0,25cl ou  
Sodas ou Eau minérale 0,25cl)

**CAFÉ**

**SUPPLÉMENTS**

Soupe 2.50€

Dessert du jour 2.50€

Boisson extra menu 2.50€

\*Oferta válida de segunda a sexta-feira, exceto feriados.

\*Valid from monday to friday, except public holidays.

\*Valable du lundi au vendredi, sauf jours fériés.



## SUGESTÃO DO CHEFE | CHEF'S SUGGESTION | SUGGESTION DU CHEF

### Ao Almoço e Jantar ♦ De 2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> Feira

At Lunch and Dinner ♦ From Monday to Friday | Au Déjeuner et Dîner ♦ De Lundi à Vendredi

Exceto feriados | Except public holidays | Sauf jours fériés

<b>2<sup>a</sup> FEIRA</b> MONDAY LUNDI	<p><b>Coxa de pato confit, molho de laranja, batata doce e seleção de vegetais assados</b></p> <p>Confit duck leg, orange sauce, sweet potatoes and selection of roasted vegetables</p> <p>Cuisse de canard confite, sauce à l'orange, patates douces et sélection de légumes rôtis</p>	19.50€
<b>3<sup>a</sup> FEIRA</b> TUESDAY MARDI	<p><b>Tagliatelle de citrinos com frutos do mar</b></p> <p>Citrus tagliatelle with seafood</p> <p>Tagliatelle aux agrumes et fruits de mer</p>	21.00€
<b>4<sup>a</sup> FEIRA</b> WEDNESDAY MERCREDI	<p><b>Caril de frango com arroz Basmati e papadan</b></p> <p>Chicken curry with Basmati rice and papadan</p> <p>Poulet au curry avec riz Basmati et papadan</p>	17.50€
<b>5<sup>a</sup> FEIRA</b> THURSDAY JEUDI	<p><b>Lombo de bacalhau sobre arroz caldoso de línguas do mesmo</b></p> <p>Cod loin with cod tongue rice</p> <p>Longe de morue avec riz aux langues de morue</p>	20.00€
<b>6<sup>a</sup> FEIRA</b> FRIDAY VENDREDI	<p><b>Ossobuco de vitela DOP estufado lentamente, arroz de frutos secos e esparregado</b></p> <p>Slow-cooked DOP veal ossobuco, dried fruit rice and creamy turnip greens</p> <p>Ossobuco de veau DOP cuit lentement, riz aux fruits secs et crémeux de feuilles de navets</p>	19.00€



so MOS



## COUVERT



Pão, Azeite, Pâté do Chefe Bread, Olive oil, Chef's Pâté Pain, Huile d'olive, Pâté du Chef	1.75€
--	-------

## ENTRADAS | STARTERS | ENTRÉES



Sopa de legumes Vegetable soup Soupe de légumes	7.00€
---	-------

Creme de tomate com ovo escalfado Creamy tomato soup with poached egg Crème de tomate à l'œuf poché	8.00€
---	-------

Salada do Chefe - quinoa com açafrão e frutos secos, seleção de vegetais da horta e telha de salmão, sésamo e guacamole Chef's salad - quinoa with saffron and dried fruits, vegetable selection from the garden, salmon tile, sesame and guacamole Salade du chef - quinoa au safran et fruits secs, sélection de légumes du jardin, tuile de saumon, sésame et guacamole	½ 14.90€ 25.00€
--	--------------------

Salada Caprese Caprese salad Salade Caprese	13.50€
---	--------

Ceviche de robalo com "Pisco", molho de abacate, manga, lima e malagueta Sea bass ceviche with "Pisco", avocado sauce, mango, lime and chilli Ceviche de bar au "Pisco", sauce à l'avocat, mangue, lime et chili	15.50€
--	--------

Arancini de cogumelos com maionese de cebolinho Mushroom arancini with chive mayonnaise Arancini de champignons avec mayonnaise à la ciboulette	7.50€
---	-------

Camarão crocante com sweet chili e guacamole Crispy shrimp with sweet chili and guacamole Crevette croustillante avec sweet chili et guacamole	12.50€
--	--------

Vieira Sauté Sauteed scallop Pétoncle sauté	17.50€
---	--------



**PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX**



Lascas de bacalhau com puré de grão-de-bico e ovo a baixa temperatura

Shredded cod with mashed chickpea and low temperature egg

Morue déchiquetée avec purée de pois chiches et  
oeuf à basse température

**18.50€**

.....

Lombo de pescada com confit de cebola, puré de batata e legumes

Hake loin with onion confit, mashed potatoes and vegetables

Filet de merlu avec confit d'oignons,  
purée de pommes de terre et légumes

**18.50€**

.....

Lombo de salmão com puré de couve-flor e vegetais

Salmon fillet with mashed cauliflower and vegetables

Filet de saumon avec purée de chou-fleur et légumes

**18.50€**

.....

—

—

Franguinho grelhado com piri-piri, batata chips e salada mista

Grilled little chicken with piri-piri, potato chips and mixed salad

Petit poulet grillé au piri-piri avec pommes chips et salade mixte

**16.00€**

.....

Posta de vitela, gratin de batata e vegetais

Grilled veal steak, potato gratin and vegetables

Steak de veau, pommes de terre au gratin et légumes

$\frac{1}{2}$  **20.50€**

**35.00€**

.....

Bife de lombo com molho de mostarda, batata sauté

Sirloin steak with mustard sauce, sautéed potatoes

Contrefilet à la sauce moutarde, pommes de terre sautées

**25.00€**

.....



**PASTAS, PIZZAS & VEGETARIANOS**  
**PASTAS, PIZZAS AND VEGETARIANS**  
**PASTAS, PIZZAS ET VÉGÉTARIENS**



Gnocchi com vegetais selecionados e Mozzarella  
**Gnocchi with selected vegetables and Mozzarella**  
**Gnocchi aux légumes sélectionnés et Mozzarella**

**13.50€**

Tortellini de salmão com funcho  
**Salmon tortellini with fennel**  
**Tortellini de saumon au fenouil**

**15.50€**

Pizza Napolitana  
**Napolitan pizza**  
**Pizza napolitaine**

**13.75€**

Pizza de legumes mediterrânicos e Mozzarella  
**Mediterranean vegetable pizza with Mozzarella**  
**Pizza aux légumes méditerranéens et Mozzarella**

**15.00€**

Hambúrguer vegetariano com molho de tomate e ervas finas,  
batata chips e vegetais  
**Vegetarian burger with tomato sauce and fine herbs,  
potato chips and vegetables**  
**Hamburger végétarien à la sauce tomate et herbes fines,  
pommes chips et légumes**

**13.50€**



## SOBREMESAS | DESSERTS



Mousse de chocolate caseira

Homemade chocolate mousse

Mousse au chocolat, fait maison

4.50€

Seleção de fruta fresca

Fresh fruit selection

Sélection de fruits frais

7.50€

Leite creme tradicional

Traditional crème brûlée, Portuguese recipe

Crème brûlée traditionnelle, recette Portugaise

4.00€

Torta de azeitona com creme de ovos

Olive pie with egg cream

Tarte aux olives avec crème à l'oeuf

4.00€

Tarte “Picado de Abelha”

“Picado de Abelha” caramelized almond pie

Tarte aux amandes “Picado de Abelha”

4.00€

Cheesecake com frutos vermelhos

Cheesecake with red fruits

Cheesecake aux fruits rouges

4.00€



## GRELHADOS | OF THE GRILL | LES GRILLADES



Posta de vitela com molho tradicional Veal steak with traditional sauce Steak de veau à la sauce traditionnelle	$\frac{1}{2}$	19.50€	250g
		31.00€	500g
	.....		
Naco de novilho Angus grelhado com molho Chimichurri Grilled Angus beef with Chimichurri sauce Boeuf Angus grillé à la sauce Chimichurri	$\frac{1}{2}$	25.00€	250g
		45.00€	500g
	.....		
Bife de lombo com molho Bearnês Sirloin steak with Béarnaise sauce Contrefilet à la sauce Béarnaise		23.00€	250g
	.....		
Entecôte de “Rubia Gallega” maturada Matured “Rubia Gallega” entrecôte Entrecôte “Rubia Gallega” maturée	$\frac{1}{2}$	25.00€	250g
		45.00€	500g
	.....		
Franguinho com molho de piri piri, mel e gengibre Little chicken with piri piri sauce, honey and ginger Petit poulet grillé à la sauce piri-piri, miel et gingembre	$\frac{1}{2}$	14.50€	
		21.50€	
	.....		
Robalo Sea bass Bar	$\frac{1}{2}$	20.50€	
		34.00€	
	.....		
Salmão Salmon Saumon	$\frac{1}{2}$	16.50€	
		28.00€	
	.....		
Polvo assado com tomate, cebola e salsa Roasted octopus with tomato, onion and parsley Poulpe rôti avec tomates, oignons et persil	$\frac{1}{2}$	19.50€	
		35.00€	
	.....		
Bacalhau assado à Lagareiro com batata a murro e grelos salteados Roasted cod “Lagareiro” style with punched potatoes and sautéed turnip greens			
Morue rôtie à la façon “Lagareiro” avec pommes de terre sautées et pousses de navet sautées		25.00€	
	.....		
Camarão selvagem com flor de sal Wild shrimp with salt flower Crevette sauvage à la fleur de sel		27.50€	
	.....		



## GUARNIÇÕES | SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS



Vegetais mediterrânicos da nossa horta urbana salteados	
Sautéed Mediterranean vegetables from our "Urban vegetable garden"	
Légumes méditerranéens sautés de notre «Potager urbain»	6.00€
.....	
Ratatouille de legumes	
Vegetable ratatouille	
Ratatouille de légumes	5.00€
.....	
Cebola frita	
Fried onion rings	
Rondelles d'oignons frits	3.00€
.....	
Risotto de cogumelos	
Mushroom risotto	
Risotto aux champignons	6.75€
.....	
Cogumelos Portobello gratinados	
Portobello mushrooms au gratin	
Champignons Portobello au gratin	6.00€
.....	
Arroz Basmati	
Basmati rice	
Riz Basmati	2.50€
.....	
Puré de couve-flor trufado	
Truffled cauliflower purée	
Purée de chou-fleur truffée	6.00€
.....	
Salada verde com vinagrete de citrinos	
Green salad with citrus vinaigrette	
Salade verte avec vinaigrette aux agrumes	6.50€
.....	
Seleção de vegetais grelhados no forno a carvão	
Selection of vegetables grilled in a charcoal oven	
Sélection de légumes grillés au four à charbon	7.00€
.....	



**GUARNIÇÕES | SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS**

BATATA | POTATOES | POMMES DE TERRE



Batata a murro

**Punched potatoes**

Pommes de terre en robe

**2.75€**

Batata frita

**French fries**

Pommes de terre frites

**2.75€**

Puré de batata com cebolinho e manteiga de ervas

**Mashed potatoes with chives and herb butter**

Purée de pommes de terre à la ciboulette et beurre aux herbes

**2.75€**

Batata doce de Aljezur assada com ervas finas

**“Aljezur” sweet potato baked with fine herbs**

Patate douce de “Aljezur” rôtie au four aux herbes fines

**4.00€**



<b>Horário de funcionamento:</b> Almoço 12:30h - 15:00h Jantar 19:30h - 22:30h	<b>Opening hours:</b> Lunch 12:30pm - 03:00pm Dinner 07:30pm - 10:30pm	<b>Heures d'ouverture:</b> Déjeuner 12:30h - 15:00h Dîner 19:30h - 22:30h
<b>“LEGISLAÇÃO” INFORMAÇÕES GERAIS.</b>	<b>CURRENT LEGISLATION” GENERAL INFORMATION.</b>	<b>“LÉGISLATION” INFORMATIONS GÉNÉRALES.</b>
<b>Decreto-Lei N° 10/2015, de 16 de Janeiro</b>  Artigo 135º - Parágrafo nº 3 “Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.”	<b>Decree-Law N° 10/2015, from January 16<sup>th</sup></b>  Article 135º - 3 <sup>rd</sup> Paragraph No dish, food or drink, including the appetizer/couvert can be charged if it's not requested by the client or unusable by him.	<b>Décret-loi N° 10/2015, du 16 Janvier</b>  Article 135° - 3 <sup>ème</sup> Paragraphe N'importe quel plat, produit alimentaire (nourriture ou boisson, comprenant le couvert), peut être chargé si ce n'est pas demandée par le client ou inutilisé pour le même.
<b>Regulamento da União Europeia N° 1169/2011</b>  relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e a presença de alergénios nos alimentos.	<b>European Union Regulation N° 1169/2011</b>  regarding the provision of food information to consumers and the presence of allergens in the food.	<b>Règlement de l'Union Européenne N° 1169/2011</b>  en ce qui concerne la fourniture d'information sur les aliments pour les consommateurs et la présence d'allergènes dans les aliments.
<b>Encontra-se disponível para consulta a Lista do Restaurante.</b>	<b>The List of Allergens is available for consultation in the Restaurant.</b>	<b>La Liste des Allergènes est disponible pour consultation dans le Restaurant.</b>
<b>Preços válidos a partir de Agosto 2022.</b>	<b>Valid from August 2022.</b>	<b>Prix valables à partir de Août 2022.</b>
<b>IVA incluído à taxa em vigor.</b>	<b>VAT included at the current rate.</b>	<b>TVA comprise.</b>
<b>Existe um Livro de Reclamações.</b>	<b>Complaint Book available.</b>	<b>Livre de Réclamations à la disposition.</b>



# soMos

RESTAURANT & LOUNGE