

Restaurante
Sueste

Restaurante *Sueste*



PT | EN

Preços em € / IVA incluído à taxa em vigor | Existe Livro de Reclamações
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

*Prices in € / VAT included at the current rate | A guest complaint book is available
No dish, food item, or beverage, including the cover charge, can be charged if it was not ordered by the customer or if the customer did not consume it.*

Atenção: Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão contactar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido.

Clientes com alergias e intolerâncias mais fortes e graves, deverão ter em consideração que apesar de todos os cuidados que a equipa da cozinha e serviço tenham, ainda poderão existir riscos de vestígios e de contaminação, não podendo garantir a ausência desses ingredientes pelo que o risco deverá ser considerado.

Please note: Customers with food allergies or intolerances should contact one of our staff members before placing an order.

Customers with severe allergies or intolerances should be aware that, despite the utmost care taken by our kitchen and service staff, there may still be a risk of trace amounts or cross-contamination. We cannot guarantee the absence of these ingredients, so this risk should be taken into account.



PT

**PEIXE DO DIA
GRELHADO NO CARVÃO**

Servido com legumes salteados

PREÇOS SOB CONSULTA

MARISCO

Ostras (1 un) **2.5**

Sapateira (kg) **45**

Santola (kg) **50**

Camarão Tigre (kg) **100**

Lagosta (kg) **120**

Lavagante (kg) **130**

Carabineiro (kg) **210**

Percebes **preço sob consulta**

Bruxinhas **preço sob consulta**

Gambas da Costa **preço sob consulta**

IDEAL PARA GRUPOS

Showcooking de Arroz do Mar 320

(por encomenda | mín. 10 pax)

EN

**FISH OF THE DAY
CHARCOAL GRILLED**

Served with sautéed vegetables

PRICES UPON REQUEST

SEAFOOD

Oyster (1 pc) **2.5**

Edible Crab (kg) **45**

Spider Crab (kg) **50**

Tiger Prawns (kg) **100**

Lobster (kg) **120**

Spiny Lobster (kg) **130**

Scarlet Prawns (kg) **210**

Goose Barnacles **price upon request**

Slipper Lobster **price upon request**

Wild Coast Prawns **price upon request**

DESIGNED FOR GROUPS

Arroz do Mar Showcooking 320

(pre-order required | min. 10 pax)

PT

COUVERT

Cesto de Pão **2**

Queijo Curado (1 un.) **4.2**  *sugestão UCA Branco*
Pão, Azeite e Manteiga Aromatizados, Azeitonas,
Cenourinhas à Algarvia, Patê de Atum **6**

ENTRADAS

Sopa de Legumes **4**

“A Sopa” de Tomate **6**

Sopa de Peixe **7**

Cocktail de Camarão e Abacate **14.5**

Salada de Polvo **18**

Lulinhas à Algarvia **21**

Mexilhão à Bulhão Pato **22.5**

Camarão Frito à Sueste **24**

Xerém com Berbigão (2pax) **26**

Amêijoas à Sueste **32**  *sugestão Arvad Branco*

ESPECIALIDADES

Salada à Sueste **24**

*Lombo de atum grelhado sobre mix de folhas ibéricas, espargos verdes, alcaparras e tomate cherry.
Finalizada com vinagrete artesanal de laranja e mostarda em grão.*

Esparguete Tentação do Mar **27.5**  *sugestão UCA Rosé*

*Massa envolvida em manteiga aromática, com camarão, amêijoas e mexilhão.
Finalizado com um succulento molho de marisco e pistácios.*

Bacalhau com Crosta de Broa (30 min.) **29.5**

Camarão tigre (2un) com Arroz de Limão **37.5**

Arroz de Lingueirão (2 pax) **46**

Massada de Peixe (2 pax) **55**

Cataplana de Peixe e Marisco (2 pax) **70**  *sugestão Arvad Negra Mole Tinto*

Arroz de Carabineiros (2 pax) **75**

Arroz de Marisco (2 pax) **85**  *sugestão Arvad Negra Mole Rosé*

EN

COUVERT

Bread Basket **2**

Ripened Cheese (1 pc) **4.2**  *suggestion* UCA White
Bread, Flavoured Olive Oil and Butter, Olives,
Carrots Algarve Style, Tuna Paté **6**

STARTERS

Vegetable Soup **4**

“The” Tomato Soup **6**

Fish Soup **7**

Shrimp and Avocado Cocktail **14.5**

Octopus Salad **18**

Baby Squid Algarve Style **21**

Mussels Bulhão Pato Style **22.5**

Fried Shrimp Sueste Style **24**

Corn Porridge with Cockles (2pax) **26**

Clams Sueste Style **32**  *suggestion* Arvad White

SPECIALITIES

Salad Sueste Style **24**

Grilled tuna loin served over a mix of Iberian greens, green asparagus, capers, and cherry tomatoes.

Finished with a house-made orange and wholegrain mustard vinaigrette.

Spaghetti Sea Temptation **27.5**  *suggestion* UCA Rosé

Pasta tossed in aromatic butter with shrimp, clams, and mussels.

Finished with a rich seafood sauce and pistachios.

Cod with Cornbread Crust (30 min.) **29.5**

Tiger Prawns (2pcs) with Lemon Rice **37.5**

Rice with Razor Clams (2 pax) **46**

Portuguese Fish Pasta Stew (2 pax) **55**

Fish and Seafood Cataplana (2 pax) **70**  *suggestion* Arvad Negra Mole Red

Scarlet Shrimp Rice (2 pax) **75**

Seafood Rice (2 pax) **85**  *suggestion* Arvad Negra Mole Rosé

PT

CARNE

Frango à Sueste **24**

Peito de frango selado com ervas aromáticas em redução de manteiga e mostarda. Acompanha com arroz de coentros e batata doce crocante.

Bife do Lombo Grelhado * **27.5**

*Com Molho Cogumelos **3**

*Com Molho Pimenta **3**

Bife à Portuguesa **28**

Bife à Sueste **29.5**  *sugestão Arvad* Touriga Nacional

Bife do lombo selado com alho e tomilho, servido sobre esparregado de espinafres. Acompanha com batata doce frita com oregãos.

ACOMPANHAMENTOS

(Porções para 1 pessoa)

Arroz Branco **3.5**

Arroz de Coentros **4**

Batatas Fritas **4**

Batatas Doce Frita **4.8**

Legumes Salteados **5**

Salada Mista **4.5**

Salada Tomate **4.9**

Salada Algarvia **5.2**

VEGETARIANO

Esparquete de cogumelos e legumes salteados **22.9**

Massa de cogumelos e legumes salteados, servida com mozzarella de búfala finalizada com pesto de manjerição

PARA OS MAIS NOVOS

Panadinhos de Frango Crocante **15.9**

EN

MEAT

Chicken Sueste Style **24**

Seared chicken breast with aromatic herbs, finished in a butter and mustard reduction.

Served with coriander rice and crispy sweet potato.

Grilled Sirloin Steak * **27.5**

*With Mushroom Sauce **3**

*With Pepper Sauce **3**

Portuguese Style Steak **28**

Steak Sueste Style **29.5** *suggestion Arvad Touriga Nacional*

Seared sirloin steak with garlic and thyme, served over creamy spinach purée.

Served with fried sweet potatoes with oregano.

SIDE DISHES

(Portion for one person)

White Rice **3.5**

Coriander Rice **4**

French Fries **4**

Fried Sweet Potatoes **4.8**

Sautéed Vegetables **5**

Mixed Salad **4.5**

Tomato Salad **4.9**

Algarve Style Salad **5.2**

VEGETARIAN

Spaghetti with Mushrooms and Sautéed Vegetables **22.9**

*Pasta with sautéed mushrooms and vegetables,
served with buffalo mozzarella and finished with basil pesto.*

FOR OUR YOUNGER GUESTS

Crispy Chicken Nuggets **15.9**



PT

SOBREMESAS

AS NOSSAS

Mousse de Chocolate, Agridoce **5**

Pudim de Ovos Caseiro **5.2**

Crumble de Maça
com Gelado de Baunilha **6.5**

AS REGIONAIS

Doce Fino **3**

Torta de Laranja **5.5**

Dom Rodrigo **7**

Misto Algarvio **7**

AS ESPECIAIS

Gelado Artisaní **3.95**

Sabores variados

Copo de Gelado **4.2**

Artisaní Gelado Artesanal

“A Tarte” de amêndoa **6**

Melhor bolo de chocolate do mundo **8.5**

A “Chama do Sueste” **9**

*Queijo de figo flambeado
com medronho e gelado de baunilha.
Artisaní Gelado Artesanal*

Fruta da época

PREÇO SOB CONSULTA

EN

DESSERTS

OURS

Chocolate Mousse, Bittersweet **5**

Tradicional Egg Custard Pudín **5.2**

Apple Crumble served
with Vanilla Ice Cream **6.5**

THE REGIONALS

Doce Fino **3**

Traditional Marzipan Dessert

Orange Swiss Roll **5.5**

Dom Rodrigo **7**

Egg Threads with Cinnamon

Algarve Selection **7**

THE SPECIALS

Artisaní Ice Cream **3.95**

Assorted flavours

Ice Cream Cup **4.2**

Artisaní Handmade Ice Cream

“The” Almond Pie **6**

The World's Best Chocolate Cake **8.5**

Sueste's Flame **9**

*Fig cheese flambéed with medronho,
served with vanilla ice cream.
Artisaní Handmade Ice Cream*

Seasonal fruit

PRICE UPON REQUEST

PT

ÁGUAS

Água 33cl **1.8**

Água 70cl **2.5**

Água das Pedras 25cl **2.5**

Água com Gás de Sabores 25cl **2.5**

Água com Gás 70cl **2.7**

CAFETARIA

Café **1.5**

Descafeinado **1.5**

Meia de Leite **2**

Galão **2.5**

Café Duplo **2.5**

Chá (varios sabores) **2.5**

Cappuccino **3**

Chocolate Quente **3.5**

REFRIGERANTES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,

Fanta, Sprite, Ice Tea **3**

Água Tônica **2.5**

SUMOS

Limonada Caseira **3.8**

Sumo de Laranja Natural **4.8**

CERVEJAS

Imperial 20cl **2.7**

Super Bock 33cl **3.2**

Sommersby 33cl **3.5**

Cerveja Preta 33cl **3.2**

Cerveja sem Álcool 33cl **3.2**

Caneca 50cl **5.8**

APERITIVOS

Vinho do Porto Branco **3.8**

Vinho do Porto Tinto **3.8**

Porto 10 Anos **6**

Martini Branco/Rosso/Seco **4.8**

Campari **4.8**

Campari com Laranja **7**

GINs

Gin Tónico (c/água tônica) **9**

Gin do Dia (Hendricks) **10**

Gin do Algarve (c/água tônica) **11.5**

VINHO DA CASA

Uca Violinista Branco | Tinto | Rosé **4**

Prosecco **5**

Arvad Sauvignon Blanc **7**

SANGRIAS | 1,5L

Sangria Branca, Tinta ou Rosé **8 | 25**

Sangria de Espumante **9 | 28.5**

COCKTAILS

Caipirinha **8**

Aperol Spritz **8.5**

Mojito **9**

Piña Colada **9**

LICORES DO ALGARVE

Amarguinha **4.5**

Licor de Figo | Laranja | Alfarroba **5**

DIGESTIVOS

Macieira **3.8**

Licor Beirão **4.2**

Medronho **5**

CRF Aguardente Velha **6**

Whisky Novo (Jameson, Red Label,
Cutty Sark) **5.8**

Whisky Velho (Cardhu) **7.5**

EN

WATERS

- Still Water 33cl **1.8**
- Still Water 70cl **2.5**
- Sparkling Water 25cl **2.5**
- Flavored Sparkling Water 25cl **2.5**
- Sparkling Water 70cl **2.7**

CAFETERIA

- Espresso **1.5**
- Decaffeinated Espresso **1.5**
- Coffee with Milk (Half Milk) **2**
- Latte **2.5**
- Double Espresso **2.5**
- Tea (selection) **2.5**
- Cappuccino **3**
- Hot Chocolate **3.5**

SOFT DRINKS

- Coke, Coke Zero,
- Fanta, Sprite, Ice Tea **3**
- Tonic Water **2.5**

JUICES

- Homemade Lemonade **3.8**
- Fresh Orange Juice **4.8**

BEERS

- Draft Beer 20cl **2.7**
- Portuguese Beer 33cl **3.2**
- Portuguese Cider 33cl **3.5**
- Stout 33cl **3.2**
- Non-alcoholic beer 33cl **3.2**
- Draft Beer 50cl **5.8**

APÉRITIFS

- White Port Wine **3.8**
- Red Port Wine **3.8**
- 10-Year-Old Port **6**
- White/Rosso/Dry Martini **4.8**
- Campari **4.8**
- Campari with Orange **7**

GINS

- Gin and Tonic **9**
- Gin of the Day (Hendricks) **10**
- Algarve Gin (with tonic water) **11.5**

HOUSE WINE

- Uca violinista White | Red | Rosé **4**
- Prosecco **5**
- Arvad Sauvignon Blanc **7**

SANGRIAS | 1,5L

- White, Red or Rosé Sangria **8 | 25**
- Sparkling Sangria **9 | 28.5**

LIQUEURS FROM ALGARVE

- Amarguinha **4.5**
- Fig | Orange | Carob Liqueur **5**

COCKTAILS

- Caipirinha **8**
- Aperol Spritz **8.5**
- Mojito **9**
- Piña Colada **9**

DIGESTIVES

- Macieira **3.8**
- Licor Beirão **4.2**
- Medronho **5**
- CRF Aged Brandy **6**
- Standard Whisky (Jameson, Red Label, Cutty Sark) **5.8**
- Aged Whisky (Cardhu) **7.5**

