

CUBIERTO	
Pan.....	1,00€
Mantequilla.....	1,00€
Paté de la Casa.....	1,20€
Paté Caballa - Con Aceitunas y Almendras.....	7,00€
Paté de Sardina - Con Tomate seco.....	7,00€
Paté de Atún - Con Patatas Dulces y Cilantro	7,00€

PRIMER PLATO	
Confit de Pera (de marzo a octubre).....	13,00€
Sopa del Día	5,00€
Tartar de Atún y Salmón.....	17,50€
Gambas Salteadas.....	21,00€
Queso de Cabra Gratinado (de octubre a marzo).....	5,50€
Ostras (unidad).....	4,00€
Almejas “Bulhão Pato”.....	P. V.
Mejillones “Rooftop”.....	18,00€
Carpaccio de Vieira “Canadá”.....	17,00€

PESCADO	
Bacalao a la Parrilla (con Batata Dulce).....	23,00€
Corvina.....	23,00€
Lomo de Salmón a la Parrilla (con Patata y Salsa de Curry).....	23,00€
Pulpo al Lagareiro (con Batata Dulce).....	23,50€
Tortelli de Camarón y Langosta.....	21,00€
Filete de Lubina a la Parrilla	22,00€
(con Patata y Salsa Fricassé de Camarón)	
Atún Especial del Chef.....	22,50€
Cataplana de Pescado y Marisco	2 Pax 52,00€
(45 min. de preparación)	

CARNES	
Lomo Premium.....	25,00€
Magret de Pato a la Naranja.....	24,00€
Solomillo de Cerdo con Salsa de Vino de Oporto.....	20,00€
Bistec a la Pimienta.....	23,00€
Suprema de Pollo con “Salsa Alfredo”.....	19,00€

CARNES SIGNATURA	
Bistec Black Angus Argentina.....	37,00€
Tbone +/- 600gr Angus (Irlanda).....	39,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) c/ salsa Bearnaise.....	65,00€
Carré de Cordero.....	36,00€
Tomahawk 2 Pax.....	Kg/ 53,00€
LUCAS Surf & Turf 2 Pax (Hace tu Surf & Turf Kg).....	P.V.

MARISCOS	
Buey de Mar	PV
Langosta Espinosa.....	PV
Langosta Bogavante.....	PV
Langostino Gigante	PV
Mariscada ALGARVIA - 2 Pax (Con Reserva).....	140,00€
Arroz Rico de Marisco 2 Pax (Con Reserva).....	67,00€

VEGETARIANO	
Ravioles de champiñones y ricota	17,00€
Curry de Verduras.....	15,00€
Risotto de Champiñones Frescos.....	18,00€

MENU DE NIÑOS (Precio hasta 12 años)	
Cordon Bleu.....	13,00€
Espaguetis a la Boloñesa.....	13,00€

Acompañamiento Extra - Verduras, Arroz o Ensalada	3,50€
---	-------

EXTRA SALSA	
Pimienta.....	1,50€
Bearnaise	1,50€
Queso Azul.....	1,50€

Bebidas / Drinks

ÁGUA | WATER

Sem gás pequena still small.....	2,00€
Sem gás grande still large	3,00€
Com gás pequena sparkling small	2,50€
Com gás grande sparkling large	3,80€

REFRIGERANTES E SUMOS | SOFT DRINKS

Refrigerantes de Lata Soda Can	3,00€
Ginger Ale.....	2,50€
Água Tônica Tonic Water	2,50€
Sumo de Laranja Natural Freshly Squeezed Oranje Juice.....	4,50€

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

Expresso.....	1,80€
Descafeinado Decaf.....	1,90€
Café Duplo Double Coffee.....	3,00€
Café com Leite Coffee with Milk.....	3,00€
Irish, Royal, Algarve Coffee	9,00€
Cappuccino.....	3,10€
Chá Tea.....	2,50€
Cacau Quente Hot Chocolate	3,50€
Copo de Leite Glass of Milk.....	1,50€

CERVEJAS | BEER

Imperial Draft Beer 20cl	2,50€
Caneca Pint 45cl.....	4,50€
Cerveja de Garrafa Bottle Beer	3,50€
Cerveja s/álcool Non Alcoholic Beer.....	3,50€
Cidra Cider Beer.....	3,80€

CONSULTE A NOSSA CARTA DE VINHOS

CHECK OUR WINE MENU

Pedimos desculpa mas por razões logísticas não dividimos contas.
Agradecemos a vossa compreensão.
We apologize but for logistical reasons we do not split accounts.
We appreciate your understanding.

Iva incluído 4 taxa legal em vigor | Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Consulte o nosso Staff para informações sobre alergénios.

VAT included at the current legal rate. | This Establishment has a complaint book.
No Dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested by the customer or it is unusable. Ask our Staff about allergens.

ITVA incluse selon la taux en vigueur. Cet établissement dispose d'un "livre de réclamation". Pas d'assiette, de nourriture ou de boisson, y compris couvert peut être chargé si elle n'est pas demandée. Consultez notre personnel pour plus d'informations sur les allergènes.

Incl. MwSt. Das Restaurant hat ein Beschwerdebuch. Nicht bestellte oder ungenießbare Getränke oder Speisen (incl. Couvert) dürfen nicht berechnet werden.
Werden Sie sich an unser Personal, um Informationen zu Allergenen zu erhalten.

IVA incluído à la tasa legal actual. | Este Establecimiento tiene de Libro de Quejas.
Ninguno plato, producto alimenticio o bebida, se puede cobrar si no solicitado.

Luca's Rooftop



COUVERT



Pão.....	1,00€
Manteiga.....	1,00€
Azeitonas.....	1,20€
Petiscada de Cavala (Com Azeitona e Amêndoas).....	7,00€
Petiscada de Sardinha (Com Tomate Confitado).....	7,00€
Petiscada de Atum (Com Batata Doce e Coentros).....	7,00€

ENTRADAS

Pêra Confitada em Vinho Tinto (de Março a Outubro).....	13,00€
Sopa do Dia.....	5,00€
Tártaro de Atum e Salmão.....	17,50€
Camarão Salteado.....	21,00€
Queijo de Cabra Gratinado (de Outubro a Março).....	15,50€
Ostras (Unidade).....	4,00€
Amêijoia Bulhão Pato.....	P. V.
Mexilhões à Rooftop.....	18,00€
Carpaccio de Vieira “Canadá”.....	17,00€

PEIXE

Bacalhau Grelhado (com Batata Doce).....	23,00€
Corvina.....	23,00€
Lombo Salmão Grelhado (com Batata e Molho Caril).....	23,00€
Polvo à Lagareiro (com Batata Doce).....	23,50€
Tortelli de Camarão e Lagosta.....	21,00€
Filote Robalo Grelhado (com Batata e Molho Fricassé de Camarão).....	22,00€
Atum Especial do Chefe.....	22,50€
Cataplana de Peixe e Marisco (45 min. espera).....	2 pax 52,00€

CARNES

Lombo Premium.....	25,00€
Magret de Pato c/ Laranja.....	24,00€
Lombinho de Porco c/Molho Vinho do Porto.....	20,00€
Bife Pimenta.....	23,00€
Supremo de Frango com Molho Alfredo.....	19,00€

CARNES SIGNATURA

Bife Vazia Black Angus Argentina.....	37,00€
Tbone Irlanda +/- 600gr Angus.....	39,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) C/Molho Bearnaise.....	65,00€
Carré de Borrego.....	36,00€
Tomahawk 2 Pax.....	Kg/ 53,00€
LUCA'S Surf & Turf 2 Pax (Faça o seu Surf & Turf Kg).....	P.V.

MARISCOS

Sapateira.....	PV
Lavagante.....	PV
Camarão Tigre.....	PV
Mariscada ALGARVIA - 2 Pax (Por Encomenda).....	140,00€
Arroz de Marisco 2 Pax (Por Encomenda).....	67,00€

VEGETARIANO

Ravioli de Cogumelos e Ricotta.....	17,00€
Caril de Legumes c/ Arroz.....	15,00€
Risotto Cogumelos Frescos.....	18,00€

MENU CRIANÇA (Preço até 12 anos)

Cordon Bleu.....	13,00€
Esparguete Bolonhesa.....	13,00€

Acompanhamentos Extra - Legumes, Arroz ou Salada.....	3,50€
---	-------

EXTRA MOLHOS

Pimenta.....	1,50€
Bearnaise.....	1,50€
Queijo Azul.....	1,50€

COUVERT



Bread.....	1,00€
Butter.....	1,00€
Olives.....	1,20€
Mackerel Paté (With Olives and Almonds).....	7,00€
Sardine Paté (With Dried Tomato).....	7,00€
Tuna Paté (With Sweet Potatoes and Coriander).....	7,00€

STARTERS

Pear canded in Red Wine (from March to October).....	13,00€
Soup of the Day.....	5,00€
Tuna and Salmon Tartar.....	17,50€
Sautéed Shrimp.....	21,00€
Goat Cheese Gratin. (from October to March).....	15,50€
Oysters (unit).....	4,00€
Clams “Bulhão Pato”.....	P. V.
Mussels “Rooftop”.....	18,00€
Scallop Carpaccio “Canada”.....	17,00€

FISH

Grilled Codfish (with Sweet Potato).....	23,00€
Croaker.....	23,00€
Grilled Salmon Fillet (with Potato and Curry Sauce).....	23,00€
Lagareiro-Style Octopus (with Sweet Potato).....	23,50€
Shrimp and Lobster Tortelli.....	21,00€
Fillete Sea Bass Fillet (w/ Potato and Prawn Fricassée Sauce).....	22,00€
Chef's Special Tuna.....	22,50€
Fish and Seafood Cataplana (45 min. preparation).....	2pax 52,00€

MEAT

Tenderloin Premium.....	25,00€
Carvi Special Steak.....	24,00€
Duck Magret w/ Orange.....	20,00€
Pepper Loin Steak.....	23,00€
Chicken Supreme with Alfredo Sauce.....	19,00€

SIGNATURE MEAT

Sirloin Black Angus Steak Argentina.....	37,00€
Tbone +/- 600gr Angus (Ireland).....	39,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) w/ Bearnaise Sauce.....	65,00€
Lamb Rack.....	53,00€
Tomahawk Steak 2 Pax.....	Kg/ 53,00€
LUCA'S Surf&Turf 2 Pax (Make your Surf&Turf Kg).....	P.V.

SHELLFISH

Brown Crab.....	PV
Lobster.....	PV
Kingsize Prawns.....	PV
Shellfish Mix Algarvian Style 2 Pax (Reservation Needed).....	140,00€
Rich Seafood Rice 2 Pax (Reservation Needed).....	67,00€

VEGETARIAN

Mushroom and Ricotta Ravioli.....	17,00€
Vegetable Curry.....	15,00€
Fresh Mushroom Risotto.....	18,00€

KID'S MENU (Price up to 12 years)

Cordon Bleu.....	13,00€
Spaghetti Bolognese.....	13,00€

Extra Side Dishes - Vegetables, Rice or Salad.....	3,50€
--	-------

EXTRA SAUCES

Pepper.....	1,50€
Bearnaise.....	1,50€
Blue Cheese.....	1,50€

COUVERT



Pain.....	1,00€
Beurre.....	1,00€
Olives.....	1,20€
Paté de Maquereau (Aux olives et Amandes).....	7,00€
Paté de Sardine (Aux Tomate Confité).....	7,00€
Paté de Thon (Aux Patate Douce et Coriandre).....	7,00€

ENTRÉES

Poires confites au Vin (de mars à octobre).....	13,00€
Soup du Jour.....	5,00€
Tartare de Thon et Saumon.....	17,50€
Crevettes Frites.....	21,00€
Gratin de fromage de chèvre (de octobre à mars).....	15,50€
Huitres (unité).....	4,00€
Palourdes “Bulhão Pato”.....	P. V.
Moules “Rooftop”.....	18,00€
Carpaccio de Saint-Jacques “Canada”.....	17,00€

POISSONS

Morue Grillée (avec Patate Douce).....	23,00€
Corvina.....	23,00€
Filet de Saumon Grillé (avec Pommes de Terre et Sauce au Curry).....	23,00€
Poulpe à la Lagareiro (avec Patate Douce).....	23,50€
Tortelli aux Crevettes et Homard.....	21,00€
Filet de Bar Grillé.....	22,00€
(avec Pommes de Terre et Sauce Fricassée de Crevettes)	
Thon Spécial du Chef.....	22,50€
Cataplana de Poisson et Fruits de Mer.....	2pax 52,00€
(45 min. de préparation)	

VIANDE

Loin Premium.....	25,00€
Magret de Canard à l'Orange.....	24,00€
Filet de Porc avec Sauce au Vin de Porto.....	20,00€
Bifteck au Poivre.....	23,00€
Suprême de poulet avec sauce Alfredo.....	19,00€

SIGNATURE VIANDE

Bistec Black Angus Argentina.....	37,00€
Tbone +/- 600gr Angus (Ireland).....	39,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) avec Bearnaise Sauce.....	65,00€
Carré 'Agneau.....	53,00€
Tomahawk 2 Pax.....	Kg/ 53,00€
LUCA'S Surf&Turf 2 Pax (Fabriquez votre Surf&Turf Kg).....	P.V.

FRUITS DE MER

Crabe.....	PV
Homard.....	PV
Crevettes Géantes.....	PV
Melange des Fruits de Mer 2 Pax (Avec Réservation).....	140,00€
Riz aux Fruits de Mer 2 Pax (Avec Réservation).....	67,00€

PLATS VÉGÉTARIENS

Raviolis aux champignons et à la ricotta.....	17,00€
Curry de Légumes.....	15,00€
Risotto aux Champignons Frais.....	18,00€

MENU ENFANTS (Prix jusqu'à 12 ans)

Cordon Bleu.....	13,00€
Spaghetti Bolognaise.....	13,00€

Ingrédient supplémentaire - Vegetables, Riz et Salade.....	3,50€
--	-------

SAUCE ADDITIONNELLE

Poivre.....	1,50€
Bearnaise.....	1,50€
Fromage Bleu.....	1,50€

COUVERT



Brot.....	1,00€
Butter.....	1,00€
Oliven.....	1,20€
Makrelenpaste (grob) Mit Oliven und Mandeln.....	7,00€
Sardinienpaste (grob) Mit Tomate.....	7,00€
Thunfischpaste(grob) Mit Süßkartoffeln und Koriander.....	7,00€

VORSPEISEN

Kandierte Birne in Rotwein (von März bis Oktober).....	13,00€
Tagessuppe.....	5,00€
Thunfisch und Lachstatar.....	17,50€
Sautierte Garnelen.....	21,00€
Ziegenkäse Gratin (von Oktober bis März).....	15,50€
Austern (eine portion).....	4,00€
Venusmuscheln “Bulhão Pato”.....	P. V.
Muscheln “Rooftop” Art.....	18,00€
Jakobsmuschel-Carpaccio “Kanada”.....	17,00€

FISCH

Gegrillter Kabeljau (mit Süßkartoffel).....	23,00€
Korvina.....	23,00€
Gegrilltes Lachsfilet (mit Kartoffeln und Currysauce).....	23,00€
Oktopus nach Lagareiro-Art (mit Süßkartoffel).....	23,50€
Tortelli mit Garnelen und Hummer.....	21,00€
Gegrilltes Wolfsbarschfilet.....	22,00€
(mit Kartoffeln und Garnelen-Frikassee-Sauce)	
Spezial-Thunfisch des Küchenchefs.....	22,50€
Cataplana mit Fisch und Meeresfrüchten.....	2pax 52,00€
(45 Min. Vorbereitung)	

FLEISCH

Lendenstück Premium.....	25,00€
Entenmagret mit Orange.....	24,00€
Schweinefilet mit Portweinsauce.....	20,00€
Pfeffer Rinderhüftsteak.....	23,00€
Hünecken-Supreme mit “Alfredo-Sauce”.....	19,00€

FLEISCH SPEZIAL

Argentinisches Black Angus Steak.....	37,00€
Tbone Irland +/-Gr. B. Angus (Irland).....	39,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) mit Bearnaise-Sauce.....	65,00€
Lammkarree.....	53,00€
Tomahawk Steak 2 Pers.....	Kg/ 53,00€
LUCA'S Surf&Turf 2 Pers (Erstellen Sie Ihr eigenes Surf&Turf Kg).....	P.V.

MEERESFRÜCHTE

Braune Krabbe.....	PV
Hummer.....	PV
Riesengarnelen.....	PV
Gemischte Meeresfrüchte “Algarve” Art 2 Pers.	140,00€
(Nur auf Vorbestellung)	
Reis mit Meeresfrüchten 2 Pers (Nur auf Vorbestellung).....	67,00€

VEGETARISCH

Pilz-Ricotta-Ravioli.....	17,00€
Gemüsecurry.....	15,00€
Risotto mit frischen Pilzen.....	18,00€

KINDER MENU (Preis bis 12 Jahre)

Cordon Bleu.....	13,00€
Spaghetti Bolognese.....	13,00€

Extra Beilage - Gemüse, Reis oder Salat.....	3,50€
--	-------

EXTRA SOBE

Paprika.....	1,50€
Bearnaise.....	1,50€
Blaukäse.....	1,50€