

CUBIERTO



Pan.....	1,20€
Mantequilla.....	1,20€
Aceitunas.....	1,40€
Paté Caballa - Con Aceitunas y Almendras.....	7,20€
Paté de Sardina - Con Tomate seco.....	7,20€
Paté de Atún - Con Patatas Dulces y Cilantro	7,20€

SUGESTÃO DO CHEF

Plato del mes
Precio a consultar

PRIMER PLATO

Confit de Pera (de marzo a octubre).....	13,00€
Sopa del Dia.....	6,00€
Tartar de Atún y Salmón.....	18,00€
Gambas Salteadas.....	23,00€
Queso de Cabra Gratinado (de octubre a marzo).....	17,00€
Ostras (unidad).....	4,50€
Almejas “Bulhão Pato”.....P. V.	
Mejillones “Rooftop”.....	20,00€
Carpaccio de Vieira “Canadá”.....	18,00€
Portobelo relleno.....	19,00€

PESCADO

Bacalao a la Parrilla (con Batata Dulce).....	28,00€
Lomo de Salmón a la Parrilla (con Patata y Salsa de Curry)...	28,00€
Pulpo al Lagareiro (con Batata Dulce).....	28,00€
Tortelli de Camarón y Langosta.....	24,00€
Filete de Lubina a la Parrilla	25,00€
(con Patata y Salsa Fricassé de Camarón)	
Atún Especial del Chef.....	25,00€
San pedro con patatas fritas en rodajas y verduras	30,00€
Cataplana de Pescado y Marisco.....	2 Pax 55,00€
(45 min. de preparación)	

CARNES

Lomo Premium.....	30,00€
Magret de Pato a la Naranja.....	26,00€
Bistec a la Pimienta.....	26,00€
Suprema de Pollo con “Salsa Alfredo”.....	20,00€
Strogonoff de Res.....	20,00€

CARNES SIGNATURA

Bistec Black Angus Argentina.....	39,00€
Tbone +/- 600gr Angus (Irlanda).....	42,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) c/ salsa Bearnaise.....	65,00€
Carré de Cordero.....	36,00€
Tomahawk 2 Pax.....	Kg/ 62,00€
LUCA’S Surf & Turf 2 Pax (Hace tu Surf & Turf Kg).....	P.V.

MARISCOS

Langosta Espinosa.....	PV
Langosta Bogavante.....	PV
Langostino Gigante.....	PV
Risotto de Langostinos.....	30,00€
Mariscada ALGARVIA - 2 Pax (Con Reserva).....	140,00€
Arroz Rico de Marisco 2 Pax (Con Reserva).....	70,00€

VEGETARIANO

Ravioles de champiñones y ricota.....	18,00€
Curry de Verduras.....	16,00€
Risotto de Champiñones Frescos.....	19,00€

MENU DE NIÑOS (Precio hasta 12 años)

Cordon Bleu.....	14,00€
Espaguetis a la Boloñesa.....	14,00€

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 Tónica 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.....	3,50€
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.....	5,00€
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 á 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 reclamation".
Pas d'assiette, de nourriture ou de boisson, y compris secrète peut être chargée 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.
Wenden 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	1,20€
Manteiga	1,20€
Azeitonas	1,40€
Petiscada de Cavala (Com Azeitona e Amêndoas)	7,20€
Petiscada de Sardinha (Com Tomate Confitado)	7,20€
Petiscada de Atum (Com Batata Doce e Coentros)	7,20€

SUGESTÃO DO CHEF

Prato do mês
Preço sob consulta

ENTRADAS

Pêra Confitada em Vinho Tinto (de Março a Outubro)	13,00€
Sopa do Dia	6,00€
Tártaro de Atum e Salmão	18,00€
Camarão Salteado	23,00€
Queijo de Cabra Gratinado (de Outubro a Março)	17,00€
Ostras (Unidade)	4,50€
Amêijoa Bulhão Pato	P. V.
Mexilhões à Rooftop	20,00€
Carpaccio de Vieira “Canadá”	18,00€
Portobelo recheado	19,00€

PEIXE

Bacalhau Grelhado (com Batata Doce)	28,00€
Lombo Salmão Grelhado (com Batata e Molho Caril)	28,00€
Polvo à Lagareiro (com Batata Doce)	28,00€
Tortelli de Camarão e Lagosta	24,00€
Filete Robalo Grelhado (com Batata e Molho Fricassé de Camarão)	25,00€
Atum Especial do Chefe	25,00€
Peixe Galo com batata frita às rodela e legumes	30,00€
Cataplana de Peixe e Marisco (45 min. espera)	2 Pax 55,00€

CARNES

Lombo Premium	30,00€
Magret de Pato c/ Laranja	26,00€
Bife Pimenta	26,00€
Supremo de Frango com Molho Alfredo	20,00€
Strogonoff de Novilho	20,00€

CARNES SIGNATURA

Bife Vazia Black Angus Argentina	39,00€
Tbone Irlanda +/- 600gr Angus	42,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) C/Molho Bearnaise	65,00€
Carré de Borrego	36,00€
Tomahawk 2 Pax	Kg/ 62,00€
LUCA'S Surf & Turf 2 Pax (Faça o seu Surf & Turf Kg)	P.V.

MARISCOS

Sapateira	PV
Lavagante	PV
Camarão Tigre	PV
Risotto de Camarão Tigre	30,00€
Mariscada ALGARVIA - 2 Pax (Por Encomenda)	140,00€
Arroz de Marisco 2 Pax (Por Encomenda)	70,00€

VEGETARIANO

Ravioli de Cogumelos e Ricotta	18,00€
Caril de Legumes c/ Arroz	16,00€
Risotto Cogumelos Frescos	19,00€

MENU CRIANÇA (Preço até 12 anos)

Cordon Bleu	14,00€
Esparguete Bolonhesa	14,00€

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

EXTRA MOLHOS

Pimenta	1,50€
Bearnaise	1,50€

COUVERT

Bread	1,20€
Butter	1,20€
Olives	1,40€
Mackerel Paté (With Olives and Almonds)	7,20€
Sardine Paté (With Dried Tomato)	7,20€
Tuna Paté (With Sweet Potatoes and Coriander)	7,20€

CHEF'S SUGGESTION

Dish of thr Mouth
Price upon request

STARTERS

Pear candied in Red Wine (from March to October)	13,00€
Soup of the Day	6,00€
Tuna and Salmon Tartar	18,00€
Sautéed Shrimp	23,00€
Goat Cheese Gratin. (from October to March)	17,00€
Oysters (unit)	4,50€
Clams “Bulhão Pato”	V. P.
Mussels “Rooftop”	20,00€
Scallop Carpaccio “Canada”	18,00€
Stuffed portobello	19,00€

FISH

Grilled Codfish (with Sweet Potato)	28,00€
Grilled Salmon Fillet (with Potato and Curry Sauce)	28,00€
Lagareiro-Style Octopus (with Sweet Potato)	28,00€
Shrimp and Lobster Tortelli	24,00€
Grilled Sea Bass Fillet (w/ Potato and Prawn Fricassée Sauce)	25,00€
Chef's Special Tuna	25,00€
John dory with sliced fried potatoes and vegetables	30,00€
Fish and Seafood Cataplana (45 min. preparation)	2pax 55,00€

MEAT

Tenderloin Premium	30,00€
Duck Magret w/ Orange	26,00€
Pepper Loin Steak	26,00€
Chicken Supreme with Alfredo Sauce	20,00€
Beef Strogonoff	20,00€

SIGNATURE MEAT

Sirloin Black Angus Steak Argentina	39,00€
Tbone +/- 600gr Angus (Ireland)	42,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) w/ Bearnaise Sauce	65,00€
Lamb Rack	36,00€
Tomahawk Steak 2 Pax	Kg/ 62,00€
LUCA'S Surf&Turf 2 Pax (Make your Surf&Turf Kg)	P.V.

SHELLFISH

Brown Crab	PV
Lobster	PV
Kingsize Prawns	PV
Tiger Prawn Risotto	30,00€
Shellfish Mix Algarvian Style 2 Pax (Reservation Needed)	140,00€
Rich Seafood Rice 2 Pax (Reservation Needed)	70,00€

VEGETARIAN

Mushroom and Ricotta Ravioli	18,00€
Vegetable Curry	16,00€
Fresh Mushroom Risotto	19,00€

KID'S MENU (Price up to 12 years)

Cordon Bleu	14,00€
Spaghetti Bolognese	14,00€

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

EXTRA SAUCES

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

COUVERT

Pain	1,20€
Beurre	1,20€
Olives	1,40€
Paté de Maquereau (Aux olives et Amandes)	7,20€
Paté de Sardine (Aux Tomate Confité)	7,20€
Paté de Thon (Aux Patate Douce et Coriandre)	7,20€

CHEF'S SUGGESTION

Suggestion du mois
Prix sur demande

ENTRÉES

Poires confites au Vin (de mars à octobre)	13,00€
Soup du Jour	6,00€
Tartare de Thon et Saumon	18,00€
Crevettes Frites	23,00€
Gratin de fromage de chèvre (de octobre à mars)	17,00€
Huîtres (unité)	4,50€
Palourdes “Bulhão Pato”	P. V.
Moules “Rooftop”	20,00€
Carpaccio de Saint-Jacques “Canada”	18,00€
Portobelo farci	19,00€

POISSONS

Morue Grillée (avec Patate Douce)	28,00€
Filet de Saumon Grillé (avec Pommes de Terre et Sauce au Curry)	28,00€
Poulpe à la Lagareiro (avec Patate Douce)	28,00€
Tortelli aux Crevettes et Homard	24,00€
Filet de Bar Grillé	25,00€
(avec Pommes de Terre et Sauce Fricassée de Crevettes)	
Thon Spécial du Chef	25,00€
Saint Pierre avec pommes de terre frites en tranches et legumes	30,00€
Cataplana de Poisson et Fruits de Mer	2pax 55,00€
(45 min. de préparation)	

VIANDE

Loin Premium	30,00€
Magret de Canard à l'Orange	26,00€
Bifteck au Poivre	26,00€
Suprême de poulet avec sauce Alfredo	20,00€
Bouef Strogonoff	20,00€

SIGNATURE VIANDE

Bistec Black Angus Argentine	39,00€
Tbone +/- 600gr Angus (Ireland)	42,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) avec Bearnaise Sauce	65,00€
Carré ‘Agneau	36,00€
Tomahawk 2 Pax	Kg/ 62,00€
LUCA'S Surf&Turf 2 Pax (Fabriquez votre Surf&Turf Kg)	P.V.

FRUITS DE MER

Crabe	PV
Homard	PV
Crevettes Géantes	PV
Risotto aux crevettes Tigreés	30,00€
Melange des Fruits de Mer 2 Pax (Avec Réservation)	140,00€
Riz aux Fruits de Mer 2 Pax (Avec Réservation)	70,00€

PLATS VÉGÉTARIENS

Raviolis aux champignons et à la ricotta	18,00€
Curry de Légumes	16,00€
Risotto aux Champignons Frais	19,00€

MENU ENFANTS (Prix jusqu'à 12 ans)

Cordon Bleu	14,00€
Spaghetti Bolognaise	14,00€

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

SAUCE ADDITIONNELLE

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

COUVERT

Brot	1,20€
Butter	1,20€
Oliven	1,40€
Makrelenpaste (grob) Mit Oliven und Mandeln	7,20€
Sardinenpaste (grob) Mit Tomate	7,20€
Thunfischpaste(grob) Mit Süßkartoffeln und Koriander	7,20€

VORSCHLAG DES MONATS

Gericht des Monats
Preis auf Anfrage

VORSPEISEN

Kandierte Birne in Rotwein (von März bis Oktober)	13,00€
Tagessuppe	6,00€
Thunfisch und Lachstatar	18,00€
Sautierte Garnelen	23,00€
Ziegenkäse Gratin (von Oktober bis März)	17,00€
Austern (eine portion)	4,50€
Venusmuscheln “Bulhão Pato”	P. V.
Muscheln “Rooftop” Art	20,00€
Jakobsmuschel-Carpaccio “Kanada”	18,00€
Augustopfter Portobello	19,00€

FISCH

Gegrillter Kabeljau (mit Süßkartoffel)	28,00€
Gegrilltes Lachsfilet (mit Kartoffeln und Currysauce)	28,00€
Oktopus nach Lagareiro-Art (mit Süßkartoffel)	28,00€
Tortelli mit Garnelen und Hummer	24,00€
Gegrilltes Wolfsbarschfilet	25,00€
(mit Kartoffeln und Garnelen-Frikassee-Sauce)	
Spezial-Thunfisch des Küchenchefs	25,00€
Peterfisch mit gebratenen kartofescheiben un gemuse	30,00€
Cataplana mit Fisch und Meeresfrüchten	2pax 55,00€
(45 Min. Vorbereitung)	

FLEISCH

Lendenstück Premium	30,00€
Entenmagret mit Orange	26,00€
Pfeffer Rinderhüftsteak	26,00€
Hünecken-Supreme mit “Alfredo-Sauce”	20,00€
Rindfleisch Strogonoff	20,00€

FLEISCH SPEZIAL

Argentinisches Black Angus Steak	39,00€
Tbone Irland +/-600Gr. B. Angus (Ireland)	42,00€
Chateaux-Briand 2Pax (Grain Feed) mit Bearnaise-Sauce	65,00€
Lammkarree	36,00€
Tomahawk Steak 2 Pers	Kg/ 62,00€
LUCA'S Surf&Turf 2 Pers (Erstellen Sie Ihr eigenes Surf&Turf Kg)	P.V.

MEERESFRÜCHTE

Braune Krabbe	PV
Hummer	PV
Riesengarnelen	PV
Tiger garnelen risotto	30,00€
Gemischte Meeresfrüchte “Algarve” Art 2 Pers.	140,00€
(Nur auf Vorbestellung)	
Reis mit Meeresfrüchten 2 Pers (Nur auf Vorbestellung)	70,00€

VEGETARISCH

Pilz-Ricotta-Ravioli	18,00€
Gemüsecurry	16,00€
Risotto mit frischen Pilzen	19,00€

KINDER MENU (Preis bis 12 Jahre)

Cordon Bleu	14,00€
Spaghetti Bolognese	14,00€

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

EXTRA SOBE