

GENCO

REAL · FRESH · FOOD

BARRA / COUNTER TAPAS & PETISCOS

Croquetes de novilho 'BT' com mostarda <i>Veal Croquettes "SC" With Mustard</i>	5,8€
Queijo de ovelha amanteigado 'monte da vinha' <i>Buttery sheep's cheese "Monte da Vinha"</i>	8€
Paio do lombo grande reserva 'feito no zambujal' (40g) <i>Large reserve pork loin sausage 'made in Zambujal' (40g)</i>	12€
Presunto Ibérico (40g) <i>Prosciutto w/ Iberian ham (40g)</i>	12€
Ameijoas à bulhão pato (150g) <i>Bulhão Pato Style Clams (150g)</i>	15€
Anchova do cantábrico com azeite (6uni) <i>Cantábrico anchovy with olive oil (6 units)</i>	7,5€
Rotolini de salame picante e provolone <i>Spicy salami and provolone rotolini</i>	8€
Salada russa com tártaro de gamba da costa ou anchova do cantábrico <i>Russian Salad with Prawn or Cantabrian Anchovy</i>	10€
Espargos com stracciatella, pesto e sementes torrados <i>Grilled asparagus with stracciatella, pesto sauce, and toasted seeds</i>	10€
Burratina com pêra bêbada, presunto e nozes pecan <i>Burratina with Pear in red wine, ham and pecan nuts</i>	15€
Mini cannelloni crocante de pato com foie gras e chutney de maçã (1 uni) <i>Crispy mini duck cannelloni with foie gras and apple chutney (1 uni)</i>	7,5€
Carpaccio de beterraba, pickles caseiros, stracciatella e pinhão <i>Beetroot carpaccio, homemade pickles, stracciatella and pine nuts</i>	9€

GENCO

REAL · FRESH · FOOD

Carpaccio de novilho marmoreado com
batata palha, alcaparras e alho negro 14€
*Marbled Veal Carpaccio with Potatoes crisp
and Capers*

Focaccia no forno com stracciatella, pêra bêbada,
presunto e pistachio 9,5€
*Focaccia in the oven with stracciatella, Pear in red wine,
prosciutto and Pistachio*

Atum 'Rabilho' braseado com ponzu,
kimchi e sésamo tostado 16€
*Braised Rabillo tuna with Ponzu, Kimchi
and toasted sesame*

Crudo de robalo com ajo blanco de manga
e maracujá com amêndoa torrada 15€
*Sea bass crudo with mango and passion fruit
"ajo blanco" with toasted almonds*

Gambas salteadas com molho sambal e lima 10€
Sautéed prawns with sambal and lime sauce

Preguinho do lombo de novilho em manteiga de alho 10€
Beef loin mini Sandwich with garlic butter

Bruchetta de burrata, pesto, rúcula e tomate cherry 6€
*Bruchetta with burrata, pesto, arugula and cherry
tomatoes*

Tabua Mista 21€
Mixed board

Todas as reservas são para um período de 2h, caso não tenhamos reservas para depois deste horário, teremos todo o gosto que permaneça connosco. Obrigado. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 Janeiro). Estimados clientes, informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir pode ser obtida junto dos nossos funcionários. Preços em Euros. Iva incluído à taxa legal. Temos livro de reclamações. *All reservations are for a period of 2 hours, if we do not have any reservations after this time we will be happy for you to stay with us enjoying your evening. Thank you. No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged for it if it was placed on the table without the costumer having ordered it and as long as the costumer did not consume any part of it (Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 Janeiro). For those who have special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff.*
Prices in Euros (€) with VAT included at the legal rate. we have a complaints book.

G

SOBREMESA DESSERT

E

Tarte de Maçã Fina com Gelado de Baunilha de Madagáscar 9€
Thin Baked Apple Pie with Madaskacar Vanilla Ice Cream

Porto Sandeman Tawny 10 Anos 9€

N

Mil Folhas de Pistâchio e Frutos Vermelhos 9€
Pistacchio and Red Berries Mille Feuilles

Porto Sandeman Tawny 10 Anos 9€

C

Mousse de Chocolate 70% com Avelãs e Flôr de Sal 6€
Chocolate Mousse 70% with Azelnuts and Fleur de Sel

Porto Sandeman LBV 2018 8€

D

Carpaccio de Abacaxi Assado, Lima, Coco e Gelado de Baunilha 7,5€
Roasted Pineapple Carpaccio, lime, coconut and Vanilla Ice Cream

Vinho da Madeira Barbeito Boal (seco) 5 Anos 7,5€

Affogato com Gelado de Baunilha e Crumble 6,5€
Affogato of Vanilla Ice Cream and Crumble

Vinho da Madeira Barbeito Malvasia Fina [doce] 5 Anos 7,5€

Tiramisu 8,5€

Porto Sandeman LBV 2018 8€

Gelados Artesanais: / Artisanal Ice Cream: 5€

Baunilha de Bourbon / Bourbon Vanilla

Caramelo Salgado / Salted Caramel

Sorvet de Framboesa / Raspberries Sorbet

Sorvet de lima / Lime Sorbet

Tábua de Queijos com Compota de Maçã e Nozes 12€
Cheese Board with Apple Compote and Walnuts

Late Harvest Framingham Noble Riesling 2022 9€

PIZZAS DO FORNO A LENHA WOOD FIRED PIZZA

PIZZA D'AROSA Mozzarella, gorgonzola, uvas, queijo cabra, presunto e pinhão <i>Mozzarella, gorgonzola, grapes, goat cheese, ham and pine nuts</i>	17€
PIZZA CAPRICIOSA Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Fiambre, Oregãos <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Oregano</i>	15,5€
PIZZA POSITANO Tomate, Alho, Mozzarella Bufala, Anchovas e Alcaparra <i>Tomato, Garlic, Bufala Mozzarella, Anchovies and Caper</i>	15,5€
PIZZA BURRATA Mozzarella, Rúcula, Burrata, Tomate cherry, Pesto <i>Mozzarella, Arugula, Burrata, Cherry Tomato, Pesto</i>	17€
PIZZA VEGETARIANA / VEGETARIAN Tomate, Mozzarella, Beringela, Courgette, Pimentos, Cogumelos salteados <i>Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Peppers, Sautéed Mushrooms</i>	15€
PIZZA PANCETTA Mozzarella, Tomate Confit, Mozzarella Bufala, Panceta Fumada <i>Mozzarella, Tomato Confit, Mozzarella Bufala, Smoked Pancetta</i>	16€
PIZZA MARGARITA Tomate, Mozzarella, Mozzarella, Manjeriçã <i>Tomato, Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Basil</i>	12€
PIZZA CARBONARA Mozzarella, Molho Carbonara, Guanciale crocante <i>Mozzarella, Carbonara Sauce, Crispy Guanciale</i>	16€
PIZZA TONNO Tomate, Atum, Cebola roxa, Azeitonas, Orégãos <i>Tomato, Tuna, Red Onion, Olives, Oregano</i>	14€
PIZZA TARTUFO Mozzarella, Trufa, Mozzarella Bufala, Oleo Trufa <i>Mozzarella, Truffle, Bufala Mozzarella, Truffle Oil</i>	19€
PIZZA LAUDI Tomate, Mozzarella, Salame Picante, Azeitonas, Cebola caramelizada <i>Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Olives, Caramelized Onion</i>	16€
PIZZA PESTO Tomate Cereja, Mozzarella Bufala, Mozzarella, Pinhão Tostado e Pesto <i>Cherry Tomato, Bufala Mozzarella, Mozzarella, Toasted Pine Nuts and Pesto</i>	17€
PIZZA GENCO Mozzarella, Cogumelos, Rucula, Presunto Parma, Lascas de Parmesão, Azeite <i>Mozzarella, Mushrooms, Arugula, Parma Ham, Parmesan Shavings, Olive Oil</i>	16€

GENCO

REAL FRESH FOOD

in partnership with

NATURA

All reservations are for a period of 2 hours, if we do not have any reservations after this time we will be happy for you to stay with us enjoying your evening. Thank you. No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged for it if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it (Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 Janeiro). For those who have special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff. Prices in Euros (€) with VAT included at the legal rate. We have a complaints book.

G

COUVERT

Pão de massa mãe, azeite e manteiga
aromatizada (preço por pessoa) 2,9€
*Sourdough bread, olive oil and flavored butter
(price per person)*

E

Focaccia no forno com flor de sal 3,5€
Focaccia in the oven with sea salt

Grissinis 2,5€

Azeitonas marinadas 2€
Marinated olives

N

MASSAS
PASTAS

Tagliatelle com molho pesto e lombo
de novilho laminado 23€
*Tagliatelle Pesto sauce with sliced beef
tender loin*

Tagliolini trufado, cogumelos, scarmoza
fumada e avelã 18€
*Truffled Tagliolini with Mushrooms,
smoked scarmoza and hazelnut*

Spaghetti "alla vongole" com amêijoas
da Ria Formosa 23€
*Spagetti "alla Vongole" with Ria Formosa's
Extra large Clams*

Tagliatelle de camarão, bisque, burrata
e pinhão torrado 19€
*Tagliatelle with Prawns, bisque, burrata
and toasted pine nuts*

Lasanha de carne artesanal feita
no forno a lenha 16€
Handmade meat lasagna in the wood oven

SALADAS
SALADS

Folhas verdes com papaya, pinhão
e presunto 13,5€
*Green leaves with papaya, pine nuts
and prosciutto*

Folhas verdes, pêra assada,
gorgonzola e nozes 13,5€
*Green leaves, roasted pear, gorgonzola
and walnuts*

Folhas verdes, manga, guanciale
crocante e queijo taleggio DOP 14,5€
*Green leaves, mango, crunchy guanciale
and taleggio cheese DOP*

PEIXE & CARNE
FISH & MEAT

Camarão tigre grelhado com
risotto de tomate, malagueta e lima 26€
*Grilled tiger prawns with
Tomato Risotto, chilli and lime*

Robalo selvagem com risotto de limão,
pickles de cebola e katsuobushi 24€
Lemon risotto with wild sea bass

Fregola nero com lula de anzol
do Algarve 24€
Fregola nero With Algarve's Wild Squid

Entrecôte (250g) grelhado 28€
Dry age Rúbia Galega entrecôte

Carré de borrego (250g) com maçã
assada e molho de menta 28€
Rack of Lamb with apple and sauce mint

ACOMPANHAMENTOS
SIDE ORDERS

Batata palito frita, orégãos, paprika
fumada com aioli de alho assado 4,5€
*Fried Rustic potatoes with oregano, smoked
paprika and roasted garlic aioli*

Folhas verdes, frutos secos e parmesão 6€
Green leaves, dried fruits and parmesan

Legumes no forno 6€
Roasted vegetables

Saladinha de alface, tomate cherry
e cebola 3€
Lettuce, cherry tomato and onion salad

in partnership with

NATURA

Todas as reservas são para um período de 2h, caso não tenhamos reservas para depois deste horário, teremos todo o gosto que permaneça connosco. Obrigada.
Semelhante prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for utilizado (Decreto-Lei nº 10/2015 de 10 de Janeiro). Estimamos clientes,
informação sobre a existência de Alergênicos nos produtos a consumir pode ser obtida junto dos nossos funcionários. Preços em Euros. Iva incluído à taxa legal. Temos livre de reclamações