



— the —
ONE



R E S T A U R A N T

- M E N U -



— the —
ONE

The Algarve, where we source many of the ingredients
you will find at your table.

Whether it's the fish, sea food or fleur de sel from our shore; figs, almonds, citrus or wine and olive oil from nearby hills.

Teas and coffees come from far away but are sustainably certified.

Seasonality and sustainability are master keys!



TASTING MENU

MENU DE DEGUSTAÇÃO

Foie gras creme brulée with a sorbet of cherry and yuzu with almond crumble

Crepe brulée de foie gras, sorvete de cereja e yuzu e crumble de amêndoa



Peas soup with tuna olive oil toast

Crepe de ervilhas com torrada de atum



Saffron and lemon confit risotto with sautéed squid, coconut and Madras curry sauce

Risotto de açafrão e limão confitado com lulas salteadas, molho de coco e caril de Madras



Sorbet

Sorvete

Suckling pig belly with puréed cauliflower and coffee carrots

Barriga de leitão com purê de couve-flor e cenouras com café



OUR CHOCOLATE

O NOSSO CHOCOLATE

Chocolate flexiganache, kombucha marinated cherry, gin & tonic sorbet

Flexiganache de chocolate, cereja macerada em kombucha e sorvete de gin tônico



€ 95

Wine Pairing

Pairing de Vinhos

€ 50





VEGAN TASTING MENU MENU DEGUSTAÇÃO VEGANO

Market fresh fruit and vegetables ceviche

Ceviche de frutas frescas e legumes do mercado



Sweetcorn soup

Sopa de milho doce



Aubergine with miso, hazelnut and fava beans hummus

Beringela com pasta de miso, avelã e húmus de fava



Sorbet

Sorvete

PAD THAI JAY

Noodles, broccolini, peanuts and sesame

Noodles salteados com bimi, amendoim e sesamo



ALGARVIAN FAKE ORANGE FALSA LARANJA DO ALGARVE

Almond mousse with orange jam and biscuit, served with lemongrass sorbet

Mousse de amêndoa com compota e biscuit de laranja, sorvete de erva príncipe



€ 75

Wine Pairing

Pairing de Vinhos

€ 50



C O U V E R T

Freshly baked breads, extra-virgin olive oil, tapenade, homemade butters

Seleção de pão, azeite extra-virgem, tapenade e manteigas caseiras

€4

S T A R T E R S E N T R A D A S

Foie gras creme brulée with a sorbet of cherry and yuzu with almond crumble

Creme brulée de foie gras, sorvete de cereja e yuzu e crumble de amêndoa

€ 20



Scallops ceviche with sweet potato and finger lime

Ceviche de Vieiras, batata-doce e limão caviar

€ 24



Carpaccio of prawns with Algarvian citrus

Carpaccio de camarão com citrinos do Algarve

€ 25



Burrata with organic tomatoes and rosemary homemade focaccia

Burrata com misto de tomates biológicos e focaccia caseira de alecrim

€ 22



Market fresh fruit and vegetables ceviche

Ceviche de frutas frescas e legumes do mercado

€ 18



L A N D A N D S E A (sharing platter for two)

T E R R A E M A R (para dois)

Smoked eel and goat cheese croquette

Croquete de enguia fumada e queijo de cabra

Local oyster and prawn with plankton froth

Ostra e gamba da costa com espuma de plâncton

Gaspacho and grilled sardine

Gaspacho com sardinha assada

Tuna and avocado finger sandwich

Mini prego de atum e abacate

Fava beans with chorizo

Favas com chouriço

Xerém Algarvian cornmeal porridge

Xerém do Algarve

€ 39



SOUP SOPAS

Fish and shellfish soup

Sopa de peixes e mariscos da nossa costa

€ 15



Peas soup with tuna olive oil toast

Creme de ervilhas com tiborna de atum

€ 13



Creamy Market-fresh Vegetables Soup

Sopa cremosa de legumes em parmentier

€ 11



PASTA & RISOTTO

Coriander risotto with caramelized scallops and finger lime

Risotto de coentros com vieiras caramelizadas e caviar limão

€ 30



Saffron and lemon confit risotto with sautéed squid coconut and Madras curry sauce

Risotto de açafrão e limão confitado com lulas salteadas, molho de coco e caril de Madras

€ 29



Rock crab and prawn ravioli with lime and shellfish sauce

Ravioli de sapateira e camarão com molho de crustáceos e Lima

€ 28



Buffalo mozzarella ravioli with olive and tomato

Ravioli de mozzarella de búfala com azeitona e tomate

€ 24



PAD THAI JAY

Noodles, broccolini, peanuts and sesame

Noodles salteados com bimi, amendoim e sesamo

€ 25



MAIN COURSES FROM THE SEA PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Loin of salt cod with puréed potatoes and olives, bundle of vegetables

Lombo de Bacalhau com esmagada de batata e azeitona britada com trouxa de legumes

€ 35



Battered octopus served with cockles creamy rice

Polvo em massa vinhê com arroz malandrinho de berbigão

€ 32



Fresh fish and prawns Moqueca Brazilian stew

Moqueca de peixe do dia e camarão

€ 32



Tiger prawn with shellfish 'xerém' local cornmeal mush

Camarão tigre com xerém de mariscos e moluscos da Ria

€ 36



CROAKER BAKED IN SALT CRUST

(serves two, baking time 30 min)

CORVINA AO SAL

(para dois, tempo de forno 30 min)



Served with organic vegetables and coriander rice

Servido com legumes biológicos e arroz de coentros

€ 90



MAIN COURSES FROM THE LAND PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Steak tartare with gaufrette potatoes

Bife tártaro com batatas gaufrette

€ 25



Rack of lamb with mediterranean vegetables and lemon bulgur

Carre de borrego com Ratatouille de legumes mediterrânicos e bulgur de limão

€ 40



Duck breast served with turmeric puréed potatoes and sautéed vegetables

Magret de pato, puré de batata e curcuma e salteado de legumes

€ 30



Suckling pig belly with puréed cauliflower and coffee carrots

Barriga de leitão com puré de couve-flor e cenouras com café

€ 30



Beef fillet with green asparagus, peas and potato pearls with Morchella mushrooms and almonds, sauce Bearnaise

Lombo de novilho com espargos verdes, ervilhas e perolas de batata,
cogumelos morchella e amêndoas, molho Bearnaise

€ 39



BEEF T-BONE STEAK (serves two) BIFE T-BONE DE NOVILHO (para dois)

Gravy sauce, smoked mayonnaise, rosemary baked potatoes, market greens

Molho de carne, maionese fumada, batata assada com alecrim, legumes do mercado

€ 85



DESSERTS SOBREMESAS

ONCE IN THE ALGARVE... LOCAL PASTRIES (serves two) UMA VEZ NO ALGARVE... DOCES REGIONAIS (para dois)

"Florado de Lagoa" ice cream, honey pudding, orange roll, Algarvian trio (almond, carob, fig)
Gelado de florado de Lagoa, pudim de mel, torta de laranja e trilogia Algarvia

€ 18



Strawberry rhubarb consommé with pennyroyal ice cream

Consommé de ruibarbo e morango com sorvete de poejo

€ 12



Cheesecake with Silves lemon meringue

Cheesecake de limão de Silves merengado

€ 11



OUR CHOCOLATE O NOSSO CHOCOLATE

Chocolate flexiganache, kombucha marinated cherry, gin & tonic sorbet

Flexiganache de chocolate, cereja macerada em kombucha e sorvete de gin tónico

€ 12



ALGARVIAN FAKE ORANGE FALSA LARANJA DO ALGARVE

Almond mousse with orange jam and biscuit, lemongrass sorbet

Mousse de amêndoa, compota e biscuit de laranja e sorvete de erva príncipe

€ 10



Portuguese and International Cheese board

Prato de Queijos Nacionais e Internacionais

€ 12



ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS WITH FRESH FRUITS (three flavours)

GELADOS E SORVETES ARTESANAIS COM FRUTA FRESCA (três sabores)

Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Carob, Cinnamon

Sorbets: Lemon, Raspberry, Mango, Passion Fruit, Tangerine

Gelados: Baunilha, Chocolate, Morango, Alfarroba, Canela

Sorvetes: Limão, Framboesa, Manga, Maracujá, Tangerina

€ 10





 Gluten Glúten	 Celery Aipo
 Gluten Free Sem Glúten	 Mustard Mostarda
 Crustaceans Crustáceos	 Sesame Sésamo
 Egg Ovo	 Sulfites Sulfitos
 Fish Peixe	 Lupins Tremoços
 Peanut Amendoim	 Molluscs Moluscos
 Soy Soja	 Spicy Picante
 Milk Leite	 Vegetarian Vegetariano
 Lactose Free Sem Lactose	 Sugar Free Sem Açúcar
 Nuts Frutos Secos	 Vegan

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.
Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos.

No dish, alimentary product or drink including the couvert,
may be charged if it is not requested by the customer or by him unused.
(Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January)
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
(Artigo 135 nº 1 conjugado com o nº 3 do Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro)

This establishment has a complaint book. | Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

VAT included at the legal rate | I.V.A. incluído à taxa em vigor

06/2025