



— the —
ONE



R E S T A U R A N T

- M E N U -



— the —
ONE
◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇
RESTAURANT

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!

O Algarve, onde se produz muito do que colocamos à mesa.
Sejam o peixe, o marisco ou flor de sal da nossa costa, os figos,
amêndoas ou azeite do barrocal, ou o surpreendente vinho.
Chás e cafés vêm de longe, mas com certificações de sustentabilidade.
Sazonalidade e sustentabilidade são para nós chaves mestras!



TASTING MENU

MENU DE DEGUSTAÇÃO

Octopus carpaccio, bell peppers coulis, plankton rock and wild salmon roe
Carpaccio de polvo, coulis de pimentos, rocha de plâncton e ovas de salmão selvagem



Classic French Onion Soup with Gruyère cheese

Sopa de Cebola Gratinada com Queijo Gruyère



Grilled red snapper with puréed fennel, romanesco and orange rice

Pargo grelhado com puré de funcho, romanesco e arroz de laranja



Beetroot sorbet with apple cider

Sorvete de beterraba com sidra de maçã

Lamb loin with pistachio crust,
puréed baked aubergine, carrot and fried polenta

Lombo de borrego com crosta de pistacho,
puré de beringela assada, cenoura e polenta frita



Dark chocolate and whisky cream, caramelized pear gel, hazelnut crisp,
chocolate soil, pear and cardamom sorbet

Cremoso de chocolate negro e whisky, gel de pera caramelizada,
crocante de avelã, solo de chocolate, sorvete de pera e cardamomo



€ 95

Wine Pairing

Pairing de Vinhos

€ 50





VEGAN TASTING MENU MENU DEGUSTAÇÃO VEGANO

Pickled Chioggia beetroot, apple textures, vegan cheese and toasted walnuts
Picles de beterrabas chioggia, texturas de maçã, queijo vegan e nozes tostadas



Cauliflower soup scented with vanilla, edamame and salsify
Creme de couve-flor perfumado com baunilha, edamame e salsifi



Zucchini cannellone with quinoa and coconut, tempeh and teriyaki sauce
Canelone de curgete com quinoa e coco, tempeh e molho teriyaki



Sorbet
Sorvete

Roasted pumpkin risotto with morels and Macadamia nut
Risotto de abóbora assada com cogumelos morilles e macadâmia



Coconut, Ginger and Carrot
Coco, Gengibre e Cenoura

Ginger mousse, carrot and tangerine veil, toasted coconut ice cream
Mousse de gengibre, véu de cenoura e tangerina, granola e gelado de coco tostado



€ 75

Wine Pairing
Pairing de Vinhos
€ 50



COUVERT

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

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

€4.50

STARTERS ENTRADAS

Oysters Rockefeller (6 units)

Ostras Rockefeller (6 unidades)

€24



Mushrooms and beetroot tartare with truffled potato foam

Tártaro de cogumelos selvagens e beterraba com espuma de batata trufado

€18



Octopus carpaccio, bell peppers coulis, plankton rock and wild salmon roe

Carpaccio de polvo, coulis de pimentos, rocha de plâncton e ovas de salmão selvagem

€24



Smoked burrata wit Parma Ham, roasted cherry tomatoes,

basil oil and balsamic tuille

Burrata fumada com presunto de Parma, tomate cherry assado,

óleo de manjeriço, tuille de balsâmico

€24



Ceviche of Azorean greater amberjack with textures of sweet potato, young corn and radish

Ceviche de lírio com texturas de batata doce, milho baby e rabanete

€25



LAND AND SEA (sharing platter for two)

TERRA E MAR (para dois)

Clam patties with coriander mayonnaise

Rissol de ameijoas da Ria com maionese de coentros

Local cornmeal Xerém with salt cod tongues

Xerém com línguas de bacalhau

Beef carpaccio with Azorean cheese

Carpaccio de novilho com queijo da Ilha

Battered green beans with citrus and fleur-de-sel

Peixinhos da horta com citrinos e flor de sal

Suckling pig empanada

Empadinha de leitão

€39



SOUP SOPAS

Classic French Onion Soup with Gruyère cheese
(Please consider a minimum cooking time of 15 minutes)
Sopa de Cebola Gratinada com Queijo Gruyère
(tempo de confeção mínimo de 15 minutos)

€ 15



Fish and shellfish soup
Sopa de peixes e mariscos da nossa costa

€ 16



Creamy market-fresh vegetables soup
Sopa cremosa de legumes em parmentier

€ 11



PASTA & RISOTTO

Roasted pumpkin risotto with morels and Macadamia nut
Risotto de abóbora assada com cogumelos morilles e macadâmia

€ 30



Ricotta and spinach homemade ravioli with lemon butter and pine nuts
Ravioli caseiro de ricota e espinafres com manteiga de limão e pinhões

€ 29



Homemade black tagliatelle pasta with squid and local prawn, shellfish sauce
Tagliatelle nero caseiro com lula e gamba da costa com molho bisque

€ 33



PAD THAI JAY

Noodles, broccolini, peanuts and sesame
Noodles salteados com bimi, amendoim e sésamo

€ 25



MAIN COURSES FROM THE SEA PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Slow cooked loin of salt cod with chickpeas textures and broccolini

Lombo de Bacalhau cozinhado lentamente, texturas de grão e bimi grelhado

€ 35



Battered octopus served with cockles creamy rice

Polvo em massa vinhê com arroz malandrinho de berbigão

€ 32



Grouper with jerusalem artichoke, baby cabbage, new potato and dill olive oil

Garoupa com tupinambo, couves baby, batata nova e azeite de endro

€ 32



Grilled red snapper with puréed fennel, romanesco and orange rice

Pargo grelhado com puré de funcho, romanesco e arroz de laranja

€ 30



John-Dory, saffron sauce, mediterranean vegetables and quinoa

Peixe-galo com molho de açafrão, legumes mediterrânicos e quinoa

€ 30



TURBOT MEUNIÈRE

(serves two)

PREGADO MEUNIÈRE

(para dois)

(Please consider a minimum cooking time of 20 minutes)

(tempo de confeção mínimo de 20 minutos)

Served with seasonal vegetables and hasselback potato

Servido com legumes da época e batata hasselback

€ 90



MAIN COURSES FROM THE LAND PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Lamb loin with pistachio crust, puréed baked aubergine, carrot and fried polenta
Lombo de borrego com crosta de pistacho, puré de beringela assada, cenoura e polenta frita

€ 40



Duck breast served with red cabbage apple and Port stew, wild rice
Magret de pato, estufado de couve-roxa maçã e vinho do Porto, arroz selvagem

€ 30



Iberian black pork cheeks with truffled puréed potatoes,
parsnip and Brussels sprouts leaves

Bochecha de porco preto com puré de batata trufado,
pastinaca e folhas de couve-de-Bruxelas

€ 30



Black Angus Beef fillet with foie gras, celery textures, gnocchi with chestnuts

Lombo de novilho Black Angus maturado com escalope de foie gras,
texturas de aipo e gnocchi com castanhas

€ 39



BEEF WELLINGTON

(serves two)

BIFE WELLINGTON

(para dois)

Great baking takes time: Please allow our chefs to dedicate 40 minutes to your order,
while you enjoy one of our delicious starters.
Um assado excelente demora: Permita aos nossos chefs dedicar 40 minutos a este prato,
enquanto saboreia uma das nossas entradas deliciosas.

Gravy sauce, market greens and gaufrette potatoes
Molho de carne, legumes do mercado e batata gaufrette

€ 90



DESSERTS SOBREMESAS

ONCE IN THE ALGARVE... LOCAL PASTRIES

(serves two)

UMA VEZ NO ALGARVE... DOCES REGIONAIS

(para dois)

Aljezur sweet potato patties, farófias de Loulé (floating island),
carob and orange roll, fig bread ice cream

Pastel de batata-doce de Aljezur, farófias de Loulé,
torta de alfarroba e laranja, gelado de morgado de figo

€ 18



FRUIT A FRUTA

Algarvian orange, olives and bitter almond, Orange mousse and acid threads,
orange gel, olive sponge cake and crumble, bitter almond sorbet

Laranja do Algarve, Azeitona e amêndoa amarga, Mousse de laranja,
fios de laranja ácidos, gel de laranja, pão de ló e crumble de azeitona,
sorvete de amêndoa amarga

€ 11



TIRAMISU

Coffee grain in mascarpone mousse and coffee gel,
covered in dark chocolate with amaretto ice cream

Grão de café em mousse de mascarpone e gel de café,
cobertura de chocolate negro com gelado de amaretto

€ 12



Dark chocolate and whisky cream, caramelized pear gel,
hazelnut crisp, chocolate soil, pear and cardamom sorbet
Cremoso de chocolate negro e whisky, gel de pera caramelizada,
crocante de avelã, solo de chocolate, sorvete de pera e cardamomo

€ 12



COCONUT, GINGER AND CARROT COCO, GENGIBRE E CENOURA

Ginger mousse, carrot and tangerine veil, toasted coconut ice cream
Mousse de gengibre, véu de cenoura e tangerina, granola e gelado de coco tostado

€ 11



Portuguese and International Cheese board
Prato de Queijos Nacionais e Internacionais

€ 12



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

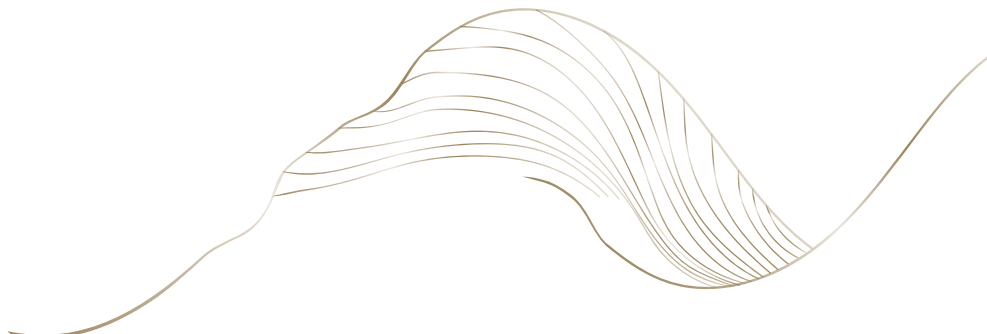
GELADOS E SORVETES
ARTESANAIS COM FRUTA FRESCA
(três sabores)

Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Cinnamon
Gelados: Baunilha, Chocolate, Morango, Café, Canela



Sorbets: Lemon, Raspberry, Mango, Passion Fruit, Tangerine
Sorvetes: Limão, Framboesa, Manga, Maracujá, Tangerina





Gluten Glúten



Celery Aipo



Crustaceans Crustáceos



Mustard Mostarda



Egg Ovo



Sesame Sésamo



Fish Peixe



Sulfites Sulfitos



Peanut Amendoim



Molluscs Moluscos



Soy Soja



Vegetarian Vegetariano



Milk Leite



Vegan



Nuts Frutos Secos

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

01/2026