



Salicornia

ALMOÇO / LUNCH

No Salicornia, a cozinha nasce da terra e do mar. Sob a assinatura do Chef Louis Anjos, a inspiração vem do Atlântico, do fogo da brasa e da tradição portuguesa, celebrando produtos de origem, sabores genuínos e pratos pensados para partilhar. Uma carta onde o tempo, a simplicidade e o prazer à mesa se encontram.

At Salicornia, cuisine is born from the earth and the sea. Under Chef Louis Anjos' signature, inspiration flows from the Atlantic, the charcoal fire, and Portuguese tradition, celebrating local products, genuine flavors, and dishes designed for sharing. A menu where time, simplicity, and the pleasure of dining come together.

PARA COMEÇAR/ BEGINNING

Couvert / Couvert

6€

Broa de Milho Artesanal, Pão de Odeleite, Azeite Regional Santa Catarina, Manteiga de Chouriço e Cenoura Algarvia
Artisanal Corn Bread, Odeleite Bread, Santa Catarina Regional Olive Oil, Chorizo Butter and Algarvian Carrot

PETISCOS/TASTES

Gambas Selvagens À La Guilho | Wild Garlic Prawns

20€

Salteado em Azeite com Malagueta e Coentros
Sautéed with Chili and Fresh Coriander

Bife Tártaro | Beef Tartare

21€

Emulsão de Gema de Ovo, Cebola Roxa e Pickles de Mostarda
Egg Yolk Emulsion, Red Onion and Mustard Pickles

12€ 

Croquetes de Bochecha de Novilho | Veal Cheek Croquettes

11€

Maionese Trufada
Truffled Mayonnaise

6€ 

Pica-Pau de Porco Alentejano | Alentejo Pork "Pica-Pau"

16€

Pickles de Vegetais Caseiros, Malagueta e Coentros
Homemade Vegetable Pickles, Chilli Pepper and Coriander

Peixinhos da horta | Green Bean Tempura

11€

Maionese de Alho Confitado e Lima
Confit Garlic and Lime Mayonnaise

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

PETISCOS/ TASTES

- Presunto do Zambujal | Presunto from Zambujal**  19€
Fatiado no Momento, com Azeitonas Marinadas e Pão Torrado
Zambujal Cured Ham Freshly Sliced, served with Marinated Olives and
Toasted Rustic Bread.
- Polvo de Santa Luzia | Santa Luzia Octopus**  18€
Vinagrete de Pimentos Assados e Creme de Batata-Doce
Roasted Pepper Vinaigrette and Sweet Potato Cream
- Lulinhas Fritas em Farinha de Milho | Fried Squids**    16€
Maionese de Coentros e Lima 9€ 
Coriander and Lime Mayonnaise
- Ovo a Baixa Temperatura | Low-Temperature Egg**   14€
Cremoso de Farinheira, Cogumelos e Folhas de Espinafres
Creamy Farinheira Sausage, Mushrooms and Spinach Leaves

SOPAS E SALADAS / LEAF AND SPOONS

- Queijo de Cabra Fresco do Azinhal | Fresh Goat Cheese from**    15€
Azinhal
Abóbora Assada, Agrião e Sementes de Abóbora Tostadas
Roasted Pumpkin, Watercress and Toasted Pumpkin Seeds
- Cogumelo Portobello Assado | Roasted Portobello Mushroom**     15€
Espinafres, Queijo da Ilha São Jorge Curado, Avelãs e Pesto de Manjeriçã
Spinach, São Jorge Cured Cheese, Hazelnuts and Basil Pesto
- Sopa de Tomate À Alentejana | "Alentejo" Tomato Soup**     11€
Ovo Escalfado, Pão e Piso de Ervas Frescas
Poached Egg, Bread and Fresh Herb

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

Sandwiches & Co.

A Nossa Sandes Club | Our Club Sandwich 17€

Peito de Frango e Bacon Grelhado, Ovo Estrelado e Maionese, em Pão de Forma Tostado

Grilled Chicken Breast and Bacon, Fried Egg and Mayonnaise, on Toasted Sandwich Bread

Hambúrguer de Novilho Angus Nacional | Portuguese Angus Beef 21€

Burger

Grelhado com Queijo Cheddar, Abacate, Tomate, Cebola Roxa e Maionese, em Pão de Brioche

Hamburguer, Caco Bread, Garlic Butter, Lettuce, and Tomato

Hambúrguer Vegetariano | Vegetarian Burger 19€

Grelhado com Cogumelos, Tomate e Cebola Roxa, em Pão de Brioche

Grilled with Avocado, Tomato and Red Onion, on Brioche Bun

Rosbife | Roast Beef 19€

Picles de Vegetais Caseiros e Rúcula, Maionese de Alho Confitada em Bolo do Caco

Homemade Vegetable Pickles and Rocket, Confit Garlic Mayonnaise on Bolo do Caco

Salmão Fumado | Smoked Salmon 19€

Queijo Creme, Pepino, Cebolinho e Laranja em Bolo do Caco

Cream Cheese, Cucumber, Chives and Orange on Bolo do Caco

Tosta Mista | Cheese and Ham Toast 15€ 9€

Fiambre, Queijo Flamengo, Queijo Cheddar, Manteiga, Orégãos

Ham, Flamengo Cheese, Cheddar, Butter and Oregano.

Todas as Nossas Sandes são Acompanhadas de Batata Frita Caseira

All our Sandwiches are Served with French Fries

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

DOCES E COMPANHIA / SWEETS & CO

- A Nossa Tarte de Amêndoa do Algarve**     12€
Our Algarve Almond Tart
Bolo fino de Amêndoa, com Creme de Amarguinha e Gelado de Amêndoa
Fine Almond Sponge with Amarguinha Cream and Almond Ice Cream
- Mousse de Chocolate Negro e Alfarroba**   10€
Dark Chocolate and Carob Mousse
Azeite e Flor de Sal de Castro Marim
Olive Oil and Castro Marim Salt Flower
- Tarte de Queijo Tépidia | Warm Cheese Tart**    12€
Flor de Sal
Salt Flower
- Torta de Laranja | Portuguese Orange Roll Cake**   11€
Gelado de Cabra
Goat Ice Cream
- Prato de Fruta Fresca Laminada | Fresh Sliced Fruit Plate** 10€
Granizado de Lima e Hortelã
With Lime and Mint Granita
- Bola de Gelado Artesanal | Artisanal Ice Cream Scoop**  4€
Baunilha, Morango, Chocolate, Cabra, Amêndoa
Vanilla, Strawberry, Chocolat, Goat, Almond
- Pratos de Queijos Nacionais | Portuguese Cheeses**    16€
Queijo da Ilha de São Jorge, Queijo de Cabra do Algarve Curado e Azeitão com Compota Artesanal, Tostinhas e Frutos Secos.
Azeitão, São Jorge Island and Cured Goat Cheese from Algarve, served with Artisanal Jam, Crispbreads and Nuts.

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

Alergénios

Allergens



Glúten
Gluten



Crustáceos
Custaceans



Ovo
Eggs



Peixe
Fish



Amendoim
Peanut



Soja
Soya Beans



Lácteos
Milk Products



Frutos de Casca
Nuts



Aipo
Celery



Mostarda
Mustard



Grãos de Sésamo
Sesame Grains



Sulfitos
Sulphites



Tremoço
Lupine



Moluscos
Mollusks

Outros / Others



Vegetariano
Vegetarian



Meia Dose
Half Portion



Opção Vegan

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.



Salicornia

JANTAR / DINNER

No Salicornia, a cozinha nasce da terra e do mar. Sob a assinatura do Chef Louis Anjos, a inspiração vem do Atlântico, do fogo da brasa e da tradição portuguesa, celebrando produtos de origem, sabores genuínos e pratos pensados para partilhar. Uma carta onde o tempo, a simplicidade e o prazer à mesa se encontram.

At Salicornia, cuisine is born from the earth and the sea. Under Chef Louis Anjos' signature, inspiration flows from the Atlantic, the charcoal fire, and Portuguese tradition, celebrating local products, genuine flavors, and dishes designed for sharing. A menu where time, simplicity, and the pleasure of dining come together.

PARA COMEÇAR | BEGINNING

Couvert | Couvert

Broa de Milho Artesanal, Pão de Odeleite, Azeite Regional Santa Catarina, Manteiga de Chouriço e Cenoura Algarvia
Artisanal Corn Bread, Odeleite Bread, Santa Catarina Regional Olive Oil, Chorizo Butter and Algarvian Carrot
6€

PETISCOS | TASTES

Gambas Selvagens À La Guilho | Wild Garlic Prawns

Salteado em Azeite com Malagueta e Coentros
Sautéed with Chili and Fresh Coriander
20€

Bife Tártaro | Beef Tartare

Emulsão de Gema de Ovo, Cebola Roxa e Picles de Mostarda
Egg Yolk Emulsion, Red Onion and Mustard Pickles
21€ | 12€ 

Croquetes de Bochecha de Novilho | Veal Cheek Croquettes

Maionese Trufada
Truffled Mayonnaise
11€ | 6€ 

Pica-Pau de Porco Alentejano | Alentejo Pork “Pica-Pau”

Picles de Vegetais Caseiros, Malagueta e Coentros
Homemade Vegetable Pickles, Chilli Pepper and Coriander
20€

Peixinhos da Horta | Green Bean Tempura

Maionese de Alho Confitado e Lima
Confit Garlic and Lime Mayonnaise
11€

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

PETISCOS | TASTES

Presunto do Zambujal | Presunto from Zambujal

Fatiado no Momento, com Azeitonas Marinadas e Pão Torrado
Zambujal Cured Ham Freshly Sliced, served with Marinated Olives and
Toasted Rustic Bread.

19€

Polvo de Santa Luzia | Santa Luzia Octopus

Vinagrete de Pimentos Assados e Creme de Batata-Doce
Roasted Pepper Vinaigrette and Sweet Potato Cream

18€

Lulinhas Fritas em Farinha de Milho | Fried Squids

Maionese de Coentros e Lima
Coriander and Lime Mayonnaise

16€ | 9€ 

Ovo a Baixa Temperatura | Low-Temperature Egg

Creoso de Farinheira, Cogumelos e Folhas de Espinafres
Creamy Farinheira Sausage, Mushrooms and Spinach Leaves

14€

SOPAS E SALADAS / LEAF AND SPOONS

Queijo de Cabra Fresco do Azinhal | Fresh Goat Cheese from

Azinhal

Abóbora Assada, Agrião e Sementes de Abóbora Tostadas
Roasted Pumpkin, Watercress and Toasted Pumpkin Seeds

15€

Cogumelo Portobello Assado | Roasted Portobello Mushroom

Espinafres, Queijo da Ilha São Jorge Curado, Avelãs e Pesto de Manjeriço
Spinach, São Jorge Cured Cheese, Hazelnuts and Basil Pesto

15€

Sopa de Tomate À Alentejana | “Alentejo” Tomato Soup

Ovo Escalfado, Pão e Piso de Ervas Frescas
Poached Egg, Bread and Fresh Herb

11€

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

NA BRASA | FROM THE GRILL

Filete de Peixe do Atlântico | Atlantic Fish Fillet

Com Batata a Murro
With Smashed Potatoes
30€

Franguinho Piri-Piri | Piri-Piri Chicken

Com Batata Frita Caseira
With French Fries
19€

Lagartinhos de Porco Ibérico | Alentejo Pork “Lagartinhos”

Com Batata Frita Caseira
With French Fries
23€

Tomahawk de Porco Ibérico 350/400 gr | Iberian Pork Tomahawk

350/400 gr
Com Batata Frita Caseira
With French Fries
26€

Entrecôte de Novilho Nacional | Portuguese Beef Rib-Eye

Com Batata Frita Caseira
With French Fries
30€

Prime Rib de Novilho Nacional Maturado 30 dias 750/800 gr

Matured 30 days Portuguese Beef Prime Rib 750/800 gr
Com Batata Frita Caseira
With French Fries
72€

Hambúrguer de Novilho Artesanal | Artisanal Beef Burger

Com Batata Frita Caseira
With French Fries
21€

Costeletas de Borrego de Pasto Alentejano | Alentejo Free-Range

Lamb Chops
Com Batata Frita Caseira
With French Fries
26€ | 15€ 

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

NA BRASA | FROM THE GRILL

ACOMPANHAMENTOS EXTRA | EXTRA SIDES

Arroz de Fumeiro | Smoked Meat Rice

7€

Batata Frita Caseira | French Fries

5€

Legumes da Estação Salteados com Azeite de Manjeriço | Seasonal
Vegetables Sautéed in Basil-Infused Oil

6€

Salada Verde | Green Salad

5€

Salada de Tomate, Cebola Roxa e Coentros | Tomato, Red Onion &
Coriander Salad

5€

MOLHOS | SAUCES

Escolha 1 molho para acompanhar o seu prato de peixe ou carne
Adicione um molho extra ao seu prato por 2 €

Chimichurri | Chimichurri  

Béarnaise | Béarnaise 

Molho Romesco | Romesco

Azeite de Alho Frito, Malagueta e Tomilho | Fried Garlic, Chili & Thyme
Olive Oil

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

TACHOS E FRIGIDEIRAS | POTS & PANS

Arroz Malandrinho de Peixes do Atlântico (para 2 pessoas) | Atlantic Fish

“Malandrinho” Rice (for two people)

Com Gambas Selvagens e Finalizado com Salicórnia da Ria Formosa

With Wild Prawns and Finished with Ria Formosa Samphire

59€

Lombo Bacalhau Assado | Roasted Cod Loin

Com Migas de Tomate, Poejos e Brocolini

With Tomato 'Migas', Pennyroyal, and Broccoli

28€ | 16€

Arroz de Polvo de Forno | Oven-baked Octopus Rice

Com Aioli de Pimentos Assados e Salada de Agrião e Laranja

With Roasted Pepper Aioli and Watercress and Orange Salad

30€

Açorda de Gambas Selvagens | Wild Prawn Açorda

Gema Confitada e Coentros Frescos

With Confit Egg Yolk and Fresh Coriander

28€

Costela Mendinha Assada Lentamente | Mendinha Rib

Com Arroz de Forno de Enchidos do Zambujal, Brocolini e Emulsão de Alho Negro

With Zambujal Cured Meats Oven-Baked Rice, Broccoli, and Black Garlic Emulsion

27€

PARA OS NOSSOS VEGETARIANOS | FOR OUR VEGETARIANS

Arroz Malandrinho de Abóbora Assada | Roasted Pumpkin “Malandrinho” Rice

Com Piso de Ervas Aromáticas, Pevides Tostadas e Folhas de Agrião

With Aromatic Herbs Piso, Toasted Pumpkin Seeds and Watercress.

16€

Caldeirada de Batata Doce | Sweet Potato Stew

Feijão branco, Couve Portuguesa e Poejos.

With white Beans, Portuguese Cabbage and Pennyroyal.

18€

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

AS NOSSAS PIZZAS | OUR WOOD-FIRED PIZZAS

As nossas pizzas são confeccionadas em forno de lenha, com ingredientes frescos e de elevada qualidade. Utilizamos exclusivamente azeite biológico em todas as receitas.

Wood-fired pizzas, made with fresh, high-quality ingredients and exclusively using organic olive oil.

Margherita | Margherita

Tomate Fresco e Cereja, Mozzarella e Manjeriçao

Fresh and Cherry Tomatoes, Mozzarella and Basil.

16€

Legumes Grelhados | Grilled Vegetables

Beringela, Curgete, Pimentos, Cebola e Cogumelos, com Mozzarella, Pesto de Manjeriçao e Queijo São Jorge Curado.

Eggplant, Courgette, Peppers, Onion and Mushrooms, with Mozzarella, Basil Pesto and São Jorge Cured Cheese.

18€

Muxama de Atum e Biqueirão | Tuna and Biqueirão Muxama

Tomate, Mozzarella e Orégãos.

Tomato, Mozzarella and Oregano.

22€

Queijo de Cabra do Azinhal | Azinhal Goat Cheese

Rúcula, Pêra Rocha e Nozes.

Rocket, Rocha Pear and Walnuts.

20€

Chouriço do Zambujal | Zambujal Chorizo

Tomate, Pimentos, Malagueta Vermelha e Azeitonas Galega.

Tomato, Peppers, Red Chili and Galega Olives.

18€

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

DOCES E COMPANHIA | SWEETS & CO

A Nossa Tarte de Amêndoa do Algarve | Our Algarve Almond Tart

Bolo fino de Amêndoa, com Creme de Amarguinha e Gelado de Amêndoa

Fine Almond Sponge with Amarguinha Cream and Almond Ice Cream

12€

Mousse de Chocolate Negro e Alfarroba | Dark Chocolate and Carob Mousse

Azeite e Flor de Sal de Castro Marim

Olive Oil and Castro Marim Salt Flower

10€

Tarte de Queijo Tépida | Warm Cheese Tart

Flor de Sal

Salt Flower

12€

Torta de Laranja | Portuguese Orange Roll Cake

Gelado de Cabra

Goat Ice Cream

11€

Prato de Fruta Fresca Laminada | Fresh Sliced Fruit Plate

Granizado de Lima e Hortelã

With Lime and Mint Granita

10€

Bola de Gelado Artesanal | Artisanal Ice Cream Scoop

Baunilha, Morango, Chocolate, Cabra, Amêndoa

Vanilla, Strawberry, Chocolat, Goat, Almond

4€

Pratos de Queijos Nacionais | Portuguese Cheeses

Queijo da Ilha de São Jorge, Queijo de Cabra do Algarve Curado e Azeitão com Compota Artesanal, Tostinhas e Frutos Secos.

Azeitão, São Jorge Island and Cured Goat Cheese from Algarve, served with Artisanal Jam, Crispbreads and Nuts.

16€

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

Alergénios

Allergens



Glúten
Gluten



Crustáceos
Custaceans



Ovo
Eggs



Peixe
Fish



Amendoim
Peanut



Soja
Soya Beans



Lácteos
Milk Products



Frutos de Casca
Nuts



Aipo
Celery



Mostarda
Mustard



Grãos de Sésamo
Sesame Grains



Sulfitos
Sulphites



Tremoço
Lupine



Moluscos
Mollusks

Outros / Others



Vegetariano
Vegetarian



Meia Dose
Half Portion



Opção Vegan

Preços com IVA incluído.

Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT

Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu.

Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.