



Salicornia

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

7€

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€
12€ 

Gema de Ovo Confitada, Cebola Roxa e Picles de Mostarda
Confit Egg Yolk, Red Onion and Mustard Pickles

Croquetes de Bochecha de Novilho | Veal Cheek Croquettes

14€
7.5€ 

Maionese Trufada
Truffled Mayonnaise

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

16€

Picles 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 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**  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, Puré de Batata-Doce e Paprika Fumada
Roasted Pepper Vinaigrette, Sweet Potato Puree and Smoked Paprika
- 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 com Figs | Fresh Goat**    15€
Cheese from Azinhal with Figs
Agrião e Sementes de Abóbora Tostadas
Watercress and Toasted Pumpkin Seeds
- Cogumelo Portobello Assado | Roasted Portobello Mushroom**     16€
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.

NA BRASA / FROM THE GRILL

Filete de Peixe do Atlântico Atlantic Fish Fillet 	30€
Com Batata Assada With Roasted Potatoes	
Franguinho Piri-Piri Piri-Piri Chicken	20€
Com Batata Frita Caseira With French Fries	
Lagartinhos de Porco Ibérico Alentejo Pork “Lagartinhos”	25€
Com Batata Frita Caseira With French Fries	
Tomahawk de Porco Ibérico 400 gr Iberian Pork Tomahawk 400 gr	31€
Com Batata Frita Caseira With French Fries	
Entrecôte de Novilho Nacional Portuguese Beef Rib-Eye	33€
Com Batata Frita Caseira With French Fries	
Prime Rib de Novilho Nacional Maturado 30 dias 750 / 800 gr	78€
Matured 30 days Portuguese Beef Prime Rib 750/800 gr Com Batata Frita Caseira With French Fries	
Costeletas de Borrego de Pasto Alentejano Alentejo Free-Range	28€
Lamb Chops Com Batata Frita Caseira With French Fries	15€ 

Acompanhamentos Extra / Extra Sides

Arroz de Fumeiro <i>Smoked Meat Rice</i>	7€
Batata Frita Caseira <i>French Fries</i>	5€
Legumes da Estação Salteados com Azeite de Manjericão <i>Seasonal Vegetables Sautéed in Basil-Infused Oil</i>	6€
Salada Verde <i>Green Salad</i>	5€
Salada de Tomate, Cebola Roxa e Oregãos <i>Tomato, Red Onion & Oregano Salad</i>	5€

Molhos / Sauces

Escolha 1 molho para acompanhar o seu prato de peixe ou carne
Chimichurri / <i>Chimichurri</i>
Béarnaise / <i>Béarnaise</i>  
Molho Romesco / <i>Romesco</i> 
Azeite de Alho Frito, Malagueta e Tomilho / <i>Fried Garlic, Chili & Thyme Olive Oil</i>

Adicione um molho extra ao seu
prato por 2 €

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.

TACHOS E FRIGIDEIRAS / POTS & PANS

- Arroz Malandrinho de Peixes do Atlântico (para 2 pessoas)**   59€
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
- Lombo Bacalhau Assado | Roasted Cod Loin**   29€
Com Migas de Tomate, Poejos e Brocolini
With Tomato ‘Migas’, Pennyroyal, and Broccolini 16€ 
- Arroz de Polvo de Forno | Oven-baked Octopus Rice**   31€
Com Aioli de Pimentos Assados e Salada de Agrião e Laranja
With Roasted Pepper Aioli and Watercress and Orange Salad
- Açorda de Gambas Selvagens | Wild Prawn Açorda**   28€
Gema Confitada e Coentros Frescos
With Confit Egg Yolk and Fresh Coriander
- Novilho Assado Lentamente | Slow-Roasted Veal**  29€
Com Arroz de Forno de Enchidos do Zambujal, Alho Francês Assado e Emulsão de Alho Negro
With Zambujal Cured Meats Oven-Baked Rice, Broccolini, and Black Garlic Emulsion

PARA OS NOSSOS VEGETARIANOS / FOR OUR VEGETARIANS

- Arroz Malandrinho de Abóbora Assada**   16€
Roasted Pumpkin “Malandrinho” Rice
Com Piso de Ervas Aromáticas, Pevides Tostadas e Folhas de Agrião
With Aromatic Herbs Piso, Toasted Pumpkin Seeds and Watercress.
- Caldeirada de Batata Doce | Sweet Potato Stew**   18€
Feijão branco, Couve Portuguesa e Poejos.
With white Beans, Portuguese Cabbage and Pennyroyal.

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.





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    17€
Tomate, Mozzarella e Manjeriçao
Tomato, Mozzarella and Basil.

Legumes Grelhados | Grilled Vegetables    19€
Beringela, Curgete, Pimentos, Cebola e Cogumelos, com Mozzarella, Pesto de Manjeriçao e Queijo São Jorge Curado e Rúcula.
Eggplant, Courgette, Peppers, Onion and Mushrooms, with Mozzarella, Basil Pesto and São Jorge Cured Cheese and Rocket.

Muxama de Atum e Biqueirão | Tuna and Biqueirão Muxama     23€
Tomate, Mozzarella e Orégãos.
Tomato, Mozzarella and Oregano.

Queijo de Cabra do Azinhal | Azinhal Goat Cheese   21€
Rúcula, Pêra Rocha e Nozes.
Rocket, Rocha Pear and Walnuts.

Chouriço do Zambujal | Zambujal Chorizo  19€
Tomate, Pimentos, Malagueta Vermelha e Azeitonas Galega.
Tomato, Peppers, Red Chili and Galega Olives.

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**     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**     11€
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€
Compota de Fruta do Dia e Flor de Sal
Fruit of the Day Jam with Salt Flower
- Torta de Laranja | Portuguese Orange Roll Cake**     11€
Curd de Citrinos e Gelado de Cabra
Citrus Curd and Goat Ice Cream
- Bowl de Fruta Fresca | Fresh Fruit Bowl** 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**    18€
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.