

**MENU**  
Português



# SABORES QUE CONTAM ESTÓRIAS

---



**SALDANHA MAR**  
RESTAURANTE



## COUVERT

Um começo simples e cheio de sabor

### PRIMEIROS SABORES

Manteiga dos Açores, Azeitonas Marinadas, Azeite da Quinta da Boeira e Pão de Alentejano

### BITES DE SAPATEIRA E CAMARÃO

Crocantes e recheados com Creme de Sapateira e Camarão

## PETISCOS DO CONVÉS

Entradas & Petiscos

### PEIXINHOS DA HORTA

Com Maionese de Alho Negro. Crocante, colorido e cheio de alma

### CEVICHE DAS DESCOBERTAS

Peixe marinado em Lima, Gengibre, Cardamomo e Soja, com Manga Verde e Mandioca. Inspirado nas rotas portuguesas pelo mundo

### SALADA FRIA DE BACALHAU DO AVÔ JOÃO

Receita de família com Lascas de Bacalhau de Cura Tradicional, Azeite Virgem Extra, Vinagre, Alho Frito, Coentros e Pão Torrado

## PRATOS

### DO NAVEGADOR

Sabores de casa, ecos do oceano

### RISOTTO DE ALGAS & COGUMELOS

Cremoso, aromático e cheio de Umami. Um mergulho vegetal no Atlântico

### ARROZ CREMOSO DE CITRINOS COM ROBALO E AMÊIJOAS

Robalo fresco do mercado, Arroz Carolino cremoso aromatizado com Citrinos, Amêijoas e Espuma de Bulhão-Pato. Um equilíbrio perfeito entre frescura e tradição


### O FRANGO QUE SONHAVA SER PATO

Peito de Frango crocante, Noodles, Legumes da Estação, Caldo de Pato cheio de aroma, Molho de Ostras, Cogumelos, Algas e Rebentos de Soja. Uma viagem leve ao Oriente, onde o frango homenageia o pato sem perder identidade





## € CALDOS DO CAPITÃO €

### 4 Sopas

8 **CREME DE TOMATE**    **6**  
Creme aveludado de Tomate com Ovo a Baixa Temperatura e Croutons Crocantes

8 **CANJA DE BACALHAU**   **6**  
Receita de família com Bacalhau, Hortelã e Broa de Milho

9 **CARPACCIO DE CAMARÃO COM MARACUJÁ DOS AÇORES, LIMA E ROMÃ**    **16**  
Camarão Fresco, Maracujá dos Açores, Pérolas de Romã e Vinagrete de Lima

16 **CAMARÃO PIL-PIL**     **18**  
Camarão salteado com Malagueta, Gengibre, Alho e Ervas Finas



14 **TEMPURA DE CARANGUEJO E SALADA COLESLAW**      **14**  
Caranguejo de Casca Mole, Couve Lombarda, Cenoura, Cebola Roxa, Rabanete, Molho Teriyaki e Sweet Chilli



## SALADAS




### AO LEME

Sabores leves, raízes profundas

Todas as saladas são compostas por uma base de: Folhas Verdes, Pepino, Tomate Cherry e Beterraba.

19 **ATUM ½ CURA ARTESANAL**   **19**  
Legumes Frescos e Ovo Cozido. Uma Salada com sotaque francês e alma portuguesa

24 **SALMÃO DO NORTE**   **18**  
Salmão Fumado, Laranja e Vinagrete de Mel. Frescura e contraste em cada garfada

21 **FRANGO TROPICAL**    **18**  
Peito de Frango com Abacaxi, Parmesão e Molho Caesar. Crocante, cremoso e com um toque exótico

★ Bestseller

★ Bestseller

★ Bestseller



LACTOSE



PEIXE



OVO



ALHO



MARISCO



GLÚTEN



SULFITOS



SOJA



MOLUSCOS



MOSTARDA



AMENDOIM



FRUTOS SECOS



SÉSAMO



# GRELHADOS À CAPITÃO

Especialidades da grelha

Grelhado em Carvão 100% Biológico, com dois acompanhamentos à escolha

<b>PEIXE FRESCO DO 31 DE JANEIRO</b> 🐟 🍷	<b>24</b>
Sabor puro do mar, grelhado no ponto certo	
<b>POLVO DO ALGARVE</b> 🍷	<b>26</b>
Tenro e Fumado, com o sabor autêntico da Costa Sul	
<b>LOMBO DE BACALHAU COM AZEITE DE ALHO</b> 🐟	<b>28</b>
Com Azeite Virgem Extra	
<b>CAMARÃO TIGRE</b> 🍷 🍷	<b>38</b>
Grelhado com Manteiga de Ervas e Limão	
<b>ENTRECÔTE DE NOVILHO MATURADO</b>	<b>38</b>
com 21 Dias de Maturação	

*Acompanhamentos*  
Arroz Malandrinho de Ervas  
Migas de Couve e Alho  
Puré de Batata com Manteiga de Avelã  
Batata Frita  
Legumes da Estação Grelhados com Mel  
Salada Rica com Algas



## DOCES DO PORÃO

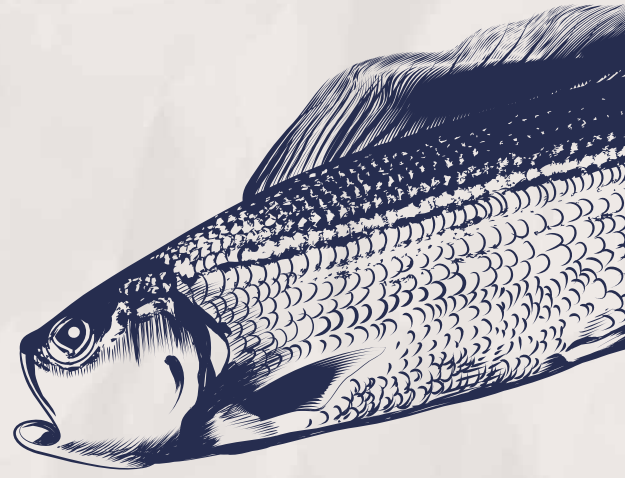
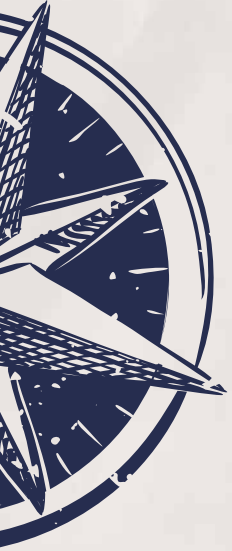
Sobremesas

<b>TARTE DE MAÇÃ</b> 🍷 🌾 🍌 🍌 🍌	<b>6</b>
Com Crumble de Amêndoa e Gelado de Canela. Doce, quente e reconfortante	
<b>PÃO DE LÓ DA TI PIEDADE E MARACUJÁ DOS AÇORES</b> 🍷 🌾 🍌 🍌 🍌	<b>6</b>
Fofo e húmido, servido com Gelado de Canela e Crumble de Framboesa	
<b>PASTEL DE NATA "À MURRO"</b> 🍷 🌾 🍌 🍌 🍌	<b>6</b>
Denso, crocante e surpreendente. Um contraste de texturas e sabores	
<b>BROWNIE COM PISTÁCIO</b> 🍷 🌾 🍌 🍌 🍌	<b>6</b>
Denso, intenso e indulgente	
<b>MANGO BREAKER</b> 🍷 🌾 🍌 🍌 🍌	<b>6</b>
Fresco na textura, intenso no sabor. Manga e Maracujá em diálogo	
<b>PIJAMA DO CHEF</b> 🍷 🌾 🍌 🍌 🍌	<b>9</b>
Seleção surpresa de 4 Sobremesas. Para quem não consegue escolher só uma	



Obrigado por partilhar esta travessia comigo. Que leve consigo o sabor da memória, o calor da mesa e a vontade de voltar. Até breve - o Saldanha Mar espera por si.  
Chef Fábio

**MENU**  
English



FLAVORS  
WORTH TELLING

---



**SALDANHA MAR**  
RESTAURANT



## COUVERT

A simple and flavorful beginning

### FIRST FLAVORS

Azores Butter, Marinated Olives, Quinta da Boeira Olive Oil and Alentejo Bread

### CRAB AND SHRIMP BITES

Crispy and filled with Crab and Shrimp Cream

## DECK SNACKS

Starters and Snacks

### PEIXINHOS DA HORTA (FRIED GREEN BEANS)

With Black Garlic Mayonnaise. Crispy, colorful and full of soul

### DISCOVERY CEVICHE

Fish marinated in Lime, Ginger, Cardamom and Soy with green Mango and Cassava. Inspired by Portuguese routes around the world

### GRANDPA JOÃO'S COLD COD SALAD

Family recipe with traditionally Cured Cod Flakes, Extra Virgin Olive Oil, Vinegar, Fried Garlic, Cilantro and Toasted Bread

## NAVIGATOR'S

## DISHES

Flavors of home, echoes of the ocean

### SEAWEED & MUSHROOM RISOTTO

Creamy, aromatic, and full of Umami. A vegetal dive into the Atlantic

### CREAMY CITRUS RICE WITH SEA BASS AND CLAMS

Fresh Sea Bass from the Market, Creamy Carolina Rice flavored with Citrus, Clams, and Bulhão-Pato Foam. A perfect balance between freshness and tradition

### THE CHICKEN THAT DREAMED OF BEING DUCK

Crispy Chicken Breast, Noodles, Seasonal Vegetables, Aromatic Duck Broth, Oyster Sauce, Mushrooms, Seaweed and Bean Sprouts. A light journey to the Orient, where the chicken pays homage to the duck without losing its identity

## € CAPTAIN'S €

## BROTHS

4 Soups

8 **TOMATO CREAM SOUP** 6

Velvety Tomato Cream Soup with Low-Temperature Egg and Crispy Croutons

8 **CODFISH SOUP** 6

Family recipe with Codfish, Mint and Cornbread

9 **SHRIMP CARPACCIO WITH AZOREAN PASSION** 16

**FRUIT, LIME, AND POMEGRANATE**

Fresh Shrimp, Azorean Passion Fruit, Pomegranate Pearls and Lime Vinaigrette

16 **PIL-PIL SHRIMP** 18

Sautéed Shrimp with Chili, Ginger, Garlic and Herbs

14 **CRAB TEMPURA AND COLESLAW SALAD** 14

Soft-shell Crab, Savoy Cabbage, Carrot, Red Onion, Radish, Teriyaki Sauce and Sweet Chili

## SHIP'S HELM

## SALADS

Light flavors, deep roots

All salads are made with a base of: Green leaves, Cucumber, Cherry Tomatoes and Beetroot.

19 **HALF-CURED ARTISANAL TUNA** 19

Fresh Vegetables and Boiled Egg. A salad with a French accent and a Portuguese soul

24 **NORTHERN SALMON** 18

Smoked Salmon, Orange and Honey Vinaigrette. Freshness and contrast in every bite

21 **THE TROPICAL CHICKEN** 18

Chicken Breast with Pineapple, Parmesan and Caesar Dressing. Crispy, creamy and with an exotic touch

★ Bestseller

★ Bestseller

★ Bestseller

★ Bestseller



LACTOSE



FISH



EGG



CELERY



SHELLFISH



GLUTEN



SULFITES



SOY



MOLLUSCS



MUSTARD



PEANUTS



TREE NUTS



SESAME



# CAPTAIN'S GRILLS

## Charcoal Grill Specialties

Grilled over 100% Organic Charcoal, with two side dishes of your choice

@saldanhamar



### FRESH FISH FROM 31 DE JANEIRO MARKET 24

Pure sea flavor, grilled to perfection

### OCTOPUS FROM THE ALGARVE COAST 26

Tender and smoky, with the authentic flavor of the Algarve's South Coast

### COD LOIN WITH GARLIC OIL 28

With Extra Virgin Olive Oil

### TIGER PRAWNS 38

Grilled with Herb and Lemon Butter

### AGED BEEF ENTRECÔTE 38

21-Day Aged Beef Entrecôte

## Sides

- Herb-flavored Rice
- Kale and Garlic Migas
- Mashed Potatoes with Hazelnut Butter
- French Fries
- Grilled Seasonal Vegetables with Honey
- Rich Salad with Seaweed

## BELOW DECK

## SWEETS

### Desserts

### APPLE PIE

With Almond Crumble and Cinnamon Ice Cream. Sweet, warm, and comforting

### AUNT PIEDADE'S SPONGE CAKE WITH AZORES PASSION FRUIT

Fluffy and moist, served with Cinnamon Ice Cream and Raspberry Crumble

### PASTEL DE NATA "À MURRO"

Dense, crunchy, and surprising. A contrast of textures and flavors

### BROWNIE WITH PISTACHIO

Dense, intense, and indulgent

### MANGO BREAKER

Fresh in texture, intense in flavor. Mango and passion fruit in dialogue

### CHEF'S PAJAMA

A surprise selection of 4 desserts. For those who can't choose just one



6

6

6

6

6

9

Thank you for sharing this journey with me.  
May you carry the taste of memory, the  
warmth of the table, and the desire to  
return. See you soon, the sea awaits you.

Chef Fábio





  
DOUBLETREE  
by Hilton<sup>®</sup>  
LISBON-FONTANA PARK

[saldanhamar.com](http://saldanhamar.com) | [@saldanhamar](https://www.instagram.com/saldanhamar)