

COLUMBUS

Culinary Bar • Faro

— Desde 2004 —

Desde 8 de abril de 2004, abrimos as portas no coração de Faro com um propósito: criar um porto seguro para momentos únicos.

Acolhemos-te num edifício secular com mais de 500 anos, onde a nobreza da arquitetura histórica se funde com a energia da modernidade. Aqui, continuamos a escrever histórias, um prato e um brinde de cada vez.

Celebramos a arte de bem receber através de uma cozinha criativa, de uma coquetelaria de autor e de um serviço guiado pela excelência. Cada detalhe conta um capítulo do que mais valorizamos: qualidade, autenticidade e a alegria de partilhar.

Sente-te em casa. Explora. Prova. Desfruta.

“Momento Columbus. Vive o teu!”

Os preços são apresentados em Euros.
Todos os preços incluem IVA à taxa em vigor.
Em caso de Alergias consulte a tabela de alérgenos online.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

TAPAS & TRADIÇÃO

Azeitonas 2.50

Azeitonas temperadas à moda tradicional

Couvert 5.50

Pão de forno feito ao momento (2un.) azeite extra virgem, manteiga caseira de tomate e manjerição

Pastel de Bacalhau 3.49

Com maionese de alho e coentros

Croquete de Polvo 3.49

Com maionese de alho, coentros e pickle de cebola roxa

Batatas Bravas 6.90

Batatas fritas caseiras, molho de tomate frito e parmesão envelhecido

Batata Doce Frita 5.60

Servida com aioli de coentros e alho

Rebuçados de Requeijão 7.50

Com mel, amendoim e doce de abóbora (2 uni.)

Presunto 12.5

100% de porco preto, produzido no Zambujal

Muxama de Atum 12.5

Fatias finas de Muxama, azeite virgem extra, amêndoas torradas

Nachos 11.5

Com pico de gallo, bacon, creme fraiche, creme de abacate e coentros

Gambas à guillo 14.5

Servido com azeite, alhinho e pão rustico

Tábua de Queijos e Enchidos 21.5

Queijo amanteigado Monte da Vinha, queijo chèvre, queijo Ilha S. Miguel, paio de porco preto, presunto 100% Pata Negra, compota e pão de forno e tostinhas



Tábua de Queijos e Enchidos

CRUDOS

Tártaro de Atum 21.5

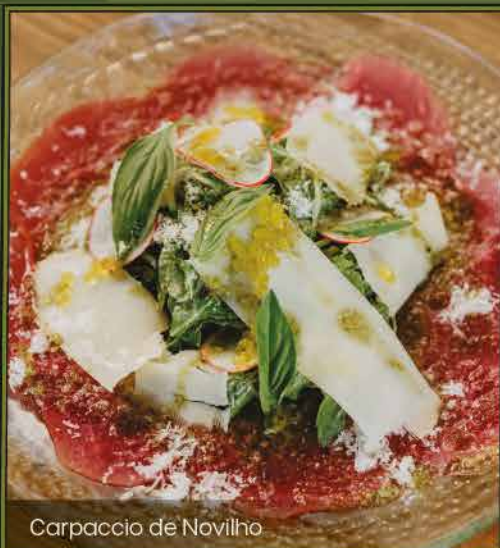
Atum fresco do Algarve cortado na hora, temperado com ponzu, servido com manga, abacate cremoso, nachos crocantes, alga nori e cebola fresca

Carpaccio de Novilho 18.5

Finas lâminas de novilho, servidas com rúcula selvagem, rabanete, lascas de parmesão envelhecido, esferificações de azeite de trufa e pedaços de nozes

Ceviche de Corvina 17.5

Cubos de corvina marinados com os nossos citrinos do Algarve, cebola roxa, coentros frescos e pimenta, servidos com batata doce cremosa e outra crocante



Carpaccio de Novilho



Tacos Crocantes

STREET FOOD

Tacos de Camarão 14.9

Tortilhas de milho recheadas com camarão, guacamole caseiro, cebola laminada e esferificação de maracujá

Hambúrguer Black Angus 18.5

Hambúrguer Black Angus em pão brioche, com queijo de cabra, bacon crocante, alface Ibérica e molho especial da casa, acompanhado de batata frita caseira

Croissant de Atum 19.5

Atum braseado servido com cebola caramelizada, ananás grelhado e creme de abacate fresco

🌿 Pastéis trufados de Cogumelos 15.0

Pastel de massa tenra recheado com cogumelos Portobello, cebola, alho, béchamel e trufa, servido com salada Ibérica, pêra e azeite de trufa

Pão Rústico com Pernil 12.5

Carne de porco desfiada, lentamente confitada e marinada em molho do chefe, servida em pão rústico feito ao momento, coleslaw e batata frita caseira



Croissant de Atum



Burratina

SALADAS

🌿 Burratina 16.5

Mistura de alfases da época, cebola roxa, laranja do Algarve, burrata, nozes, pesto e compota de abóbora

Tomate e Biqueirão 12.9

Tomate coração-de-bol, biqueirão em vinagre, cebola roxa, alho e coentros acompanhado de focaccia crocante

CARNE

Frango Barbecue 17,5

Coxa de frango desossada, servida com molho barbecue, cebola crocante, cebola fresco, tomate cherry e batata frita caseira

Bochechas de Porco Preto 23,5

Lentamente estufadas em vinho tinto, servidas com migado de batata e batatas crocantes

Entrecôte Grelhado (250g) 32,0

O corte mais nobre de de todas as carnes, qualidade certificada, servido sobre risotto cremoso de abóbora e sementes de abóbora



Frango Barbecue



Entrecôte Grelhado



Lulas tempura

PEIXE E MARISCO

Lulas Tempura 17,5

Lulas frescas envoltas em tempura leve e crocante, servidas com molho tártaro e alga nori frita

Risotto de Robalo com Limão 23,5

Robalo grelhado sobre risotto cremoso de limão e coentros, finalizado com Grana Padano

Camarão Tigre XXL Grelhado 32,0

Camarão tigre grelhado, molho de manteiga e limão, batata frita caseira ou arroz de cogumelos

ARROZES DE FORNO “ESPECIAIS”

Polvo da Ria e Espargos Verdes 32.0

Arroz arbório, camarão, polvo, tomate, cebola, alho, espargos e aioli de pimentos assados

Piano do Alentejo, Chouriça e Morcela 29.0

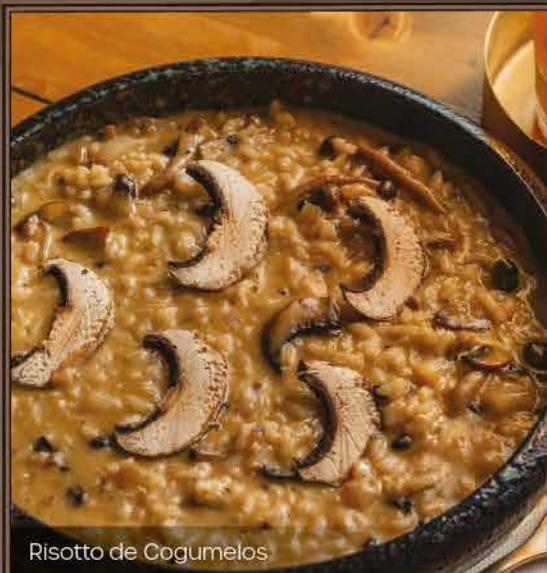
Arroz arbório, morcela, chouriço, tomate, cebola, alho, espargos, aioli de alho e coentros

Camarão Tigre XXL e Muxama de Atum 35.0

Arroz com tinta de choco, pimentos, camarão tigre e muxama



Camarão Tigre, Muxama de Atum



Risotto de Cogumelos

VEGETARIANO

🌿 **Risotto de Cogumelos 17.5**

Arroz arbório cremoso, cozinhado lentamente, cogumelos shimeji salteados, finalizado com parmesão curado

🌿 **Risotto de Abóbora 17.5**

Arroz arbório envolvido em puré de abóbora assada, cozinhado lentamente e finalizado com parmesão curado

TASTING MENU

35€ | AVAILABLE EVERY DAY | 12PM - 7PM



SHRIMP TACOS WITH NACHOS
TANQUERAY 0.0% GIN TONIC

COLUMBUS

Culinary Bar • Faro

— Est. 2004 —

Since April 8th, 2004, we have opened our doors in the heart of Faro with a single purpose: to craft a welcoming haven for unforgettable moments.

Set within a centuries-old building steeped in over 500 years of history, our space seamlessly blends the elegance of historic architecture with a vibrant modern soul. Here, every dish and every toast continues to write our story.

We celebrate the art of hospitality through creative cuisine, signature cocktails, and a commitment to excellence. Every detail reflects what we value most: quality, authenticity, and the simple joy of sharing.

Make yourself at home. Explore. Taste. Enjoy.

“Your Columbus Moment. Make it yours!”

All prices are presented in Euros.

Prices have taxes included.

In case of allergies consult the allergens table online.

This establishment has a complaints book.

TAPAS & TRADITION

Olives 2.50

Traditional-style seasoned olives

Couvert 5.50

Freshly baked bread from the oven (2 pcs.), extra virgin olive oil, homemade tomato and basil butter

Codfish Cake 3.49

Served with garlic mayo and coriander

Octopus Croquette 3.49

With garlic mayo, coriander and pickled red onion

Patatas Bravas 6.90

Homemade fries, fried tomato sauce and aged parmesan

Sweet Potato Fries 5.60

Served with coriander and garlic aioli

Ricotta candies 7.50

With honey, peanuts and pumpkin jam (2 pcs.)

Cured Ham 12.5

100% Iberian black pork, produced in Zambujal

Tuna Muxama 12.5

Thin slices of muxama, extra virgin olive oil, toasted almonds

Nachos 11.5

With pico de gallo, bacon, crème fraîche, avocado cream and coriander

Shrimp à la Guillo 14.5

Served with olive oil, garlic, and rustic bread

Cheese & Charcuterie Board 21.5

Monte da Vinha buttery cheese, goat's cheese, São Miguel Island cheese, Black Iberian pork paio, 100% Pata Negra cured ham, fruit preserve, freshly baked bread and toasted bread slices



Cheese & Charcuterie Board



Beef Carpaccio

CRUDOS

Tuna Tartare 21.5

Fresh Algarve tuna, hand-cut to order, seasoned with ponzu, served with mango, creamy avocado, crunchy nachos, nori seaweed, and fresh scallions

Beef Carpaccio 18.5

Thinly sliced beef served with wild arugula, radish, aged parmesan shavings, truffle oil pearls, and walnut pieces

Wild "Corvina" Ceviche 17.5

Diced wild Meagre "Corvina" marinated in Algarve citrus, red onion, fresh coriander, and chili pepper, served with creamy sweet potato and crispy sweet potato chips



Crispy Tacos

STREET FOOD

Shrimp Tacos 14.9

Corn tortillas stuffed with shrimp, homemade guacamole, sliced onions, and passion fruit spherification

Black Angus Burger 18.5

Black Angus burger served in a brioche bun with goat cheese, crispy bacon, Iberian lettuce and our house special sauce, accompanied by homemade french fries

Tuna Croissant 19.5

Seared tuna served with caramelized onion, grilled pineapple, fresh avocado cream

🍄 Truffled Mushroom Pastries 15.0

Tender pastry filled with Portobello mushrooms, onion, garlic, béchamel and truffle, served with iberian salad, pear and truffle oil

Rustic Bread with Pulled Pork 12.5

Slow-cooked and shredded pork, marinated in the chef's special sauce, served in freshly baked rustic bread with coleslaw and homemade fries



Tuna Croissant



Burratina

SALADS

🍄 Burratina 16.5

Seasonal mixed greens, red onion, orange from the Algarve, burrata, walnuts, pesto, pumpkin jam

Tomato & Anchovy 12.9

Heirloom tomato, vinegar-marinated anchovy, red onion, garlic, coriander, served with crispy focaccia

MEAT

BBQ Chicken 17.5

Boneless chicken thigh served with barbecue sauce, crispy onion, fresh scallion, cherry tomatoes, homemade fries

Black Pork Cheeks 23.5

Slow-braised in red wine, served with rustic crushed potatoes and crispy potatoes

Grilled Ribeye (250g) 32.0

The noblest cut of all meats, certified quality, served over creamy pumpkin risotto with pumpkin seeds.



BBQ Chicken



Ribeye



Squid Tempura

FISH & SEAFOOD

Squid Tempura 17.5

Fresh squid coated in a light and crispy tempura, served with tartar sauce and fried nori seaweed

Sea Bass Risotto with Lemon 23.5

Grilled Sea Bass on creamy lemon and coriander risotto, finished with Grana Padano

Extra-Large Grilled Tiger Prawns 32.0

Grilled Tiger Prawns, lemon butter sauce, homemade fries or mushroom rice

BAKED RICE "SPECIALS"

Ria Octopus and Green Asparagus 32.0

Arborio rice, shrimp, octopus, tomato, onion, garlic, asparagus, roasted pepper aioli

Alentejo Pork Ribs, Chorizo and Blood Sausage 29.0

Arborio rice, blood sausage, chorizo, tomato, onion, garlic, asparagus, garlic-coriander aioli

Extra-Large Tiger Prawn and Tuna Muxama 35.0

Black rice, peppers, cuttlefish ink, extra-large tiger prawn, muxama



Tiger Prawn and Muxama



Mushroom Risotto

VEGETARIAN

🍄 Mushroom Risotto 17.5

Creamy arborio rice, slowly cooked with sautéed shimeji mushrooms, finished with aged parmesan

🍄 Pumpkin Risotto 17.5

Arborio rice blended with roasted pumpkin purée, slowly cooked and finished with aged parmesan