

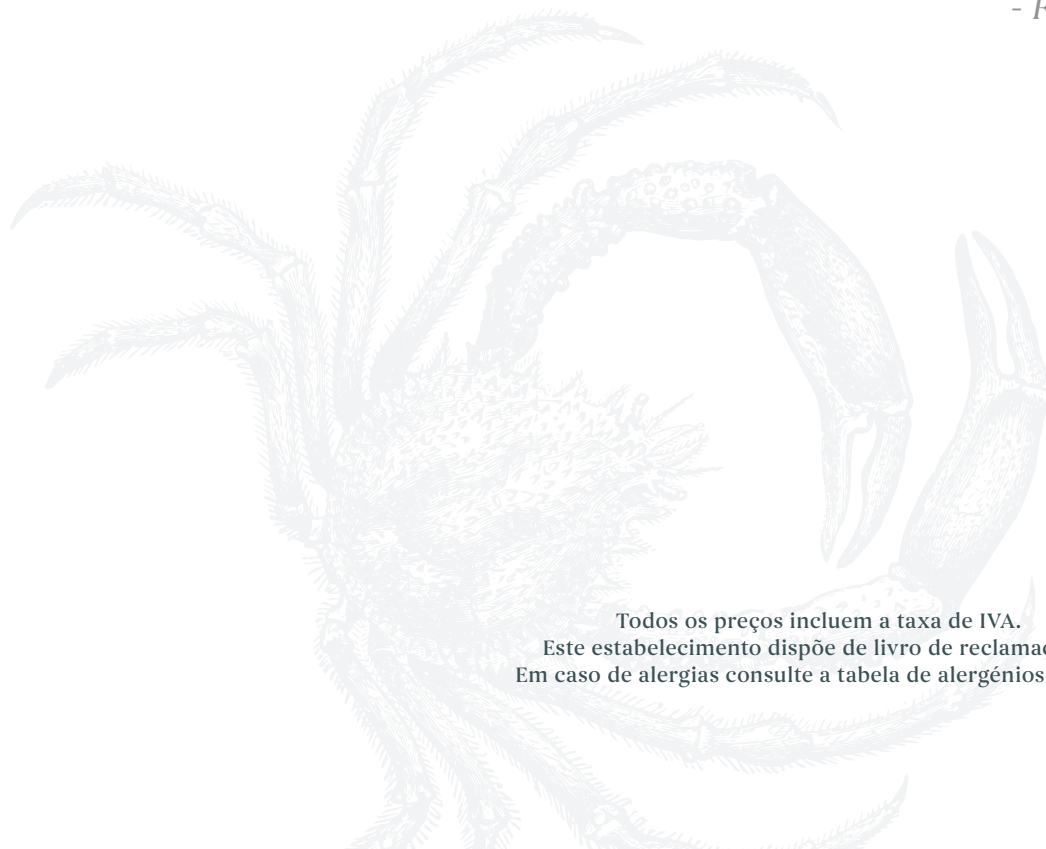
## *Origem*

No “LODO” existe um imenso Algarve gastronómico para descobrir, onde se encontra o melhor que a Ria Formosa tem para oferecer. Com qualidades excepcionais, fruto da localização geográfica, as nossas águas servem de sustento às populações de pescadores e mariscadores, ícones da região.

Aqui confeccionamos o marisco de forma simples, respeitando o produto com toda a qualidade e frescura das nossas origens.

*“Tou no Lodo!”*

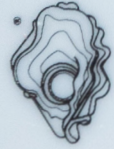
*- Família Gião*



Todos os preços incluem a taxa de IVA.  
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
Em caso de alergias consulte a tabela de alérgenos online.



LODO



*“Gambas ao alinho”*

## *Para Começar*

Welcome drink (flute de espumante Lodo).....	2.15
Couvert (1pax).....	2.91
Carcaças Torradas (3uni.).....	3.81
Queijo de Ovelha Amanteigado (100g.).....	7.75
Pataniscas do Lodo (2uni.).....	7.37
Presunto “100% Porco Preto” (50g.).....	12.75
Rissol de Berbigão (uni.).....	3.17
Croquete de Camarão (uni.).....	3.05
Croquete de Lingueirão (uni.).....	3.13
“Mix” Croquetes da Ria (3uni.).....	8.28

## *Ostra da Ria*

Ostra “da Ria Formosa”(uni.).....	2.97
Ostras ao Natural (6uni.).....	16.82
Trilogia de Ostras (6uni.).....	18.37

## *Seleção do Mar*

Gambas ao alinho.....	13.95
Polvo ao alinho.....	14.73
Lingueirão “na chapa” (200g.).....	14.91
Amêijoas boas   Ria Formosa “à bulhão pato”(200g.).....	23.92
Berbigão “à bulhão pato” (200g.).....	13.71
Conquilhas (200g.).....	15.64
Camarão Listado de Quarteira (200g.).....	15.75
Gambas da Costa (200g.).....	17.98
Lagostins (200g.).....	19.92
Carabineiros ao alho ou na chapa (2uni.).....	21.91
Tigres escalados “na chapa” (2uni.).....	18.19
Tiradito de Vieira.....	19.91

## *Tira Gostos*

Sorbet de Limão.....	3.75
Sorbet de Limão com cheirinho +1.00	



*“Arroz de Lingueirão com Pataniscas”*

## *Especialidades* (para dois)

Arroz de Lingueirão com Pataniscas (2uni.).....	39.92
Xarém à Lodo com Carabineiros (2uni.).....	47.91
Cataplana de Atum.....	45.64
Arroz de Sapateira.....	48.27
Arroz de Lavagante.....	74.95

## *Os Clássicos* (1 pax)

Risotto de Gambas e Vieiras.....	32.82
Camarão Tigre XXL com Arroz do Lodo.....	33.75
Espetada “Surf n’Turf”.....	37.64
Bife de Novilho com Molho Pimenta.....	21.92
Bitoque do Lombo, ovo e Carabineiro.....	23.19
Prego do Lombo “Grain fed”.....	12.97

## *Aquário a peso*

Santola.....	33.96/kg
Sapateira.....	37.73/kg
Sapateira XXL.....	57.73/kg
Lavagante Europeu.....	129.03/kg

## *À deriva*

Salada de Camarão Crocante.....	16.73
Penne al Pesto (vegan) ✓.....	17.91
Batata Frita Caseira.....	4.73
ARROZ LODO (Ervilhas, Milho, Cenoura, Soja e Bacon).....	4.32
Salada Mista.....	3.77
Legumes Salteados ✓.....	4.16
Sopa do dia.....	3.95
Panadinhos de Frango 🍷.....	14.55



#tounolodo



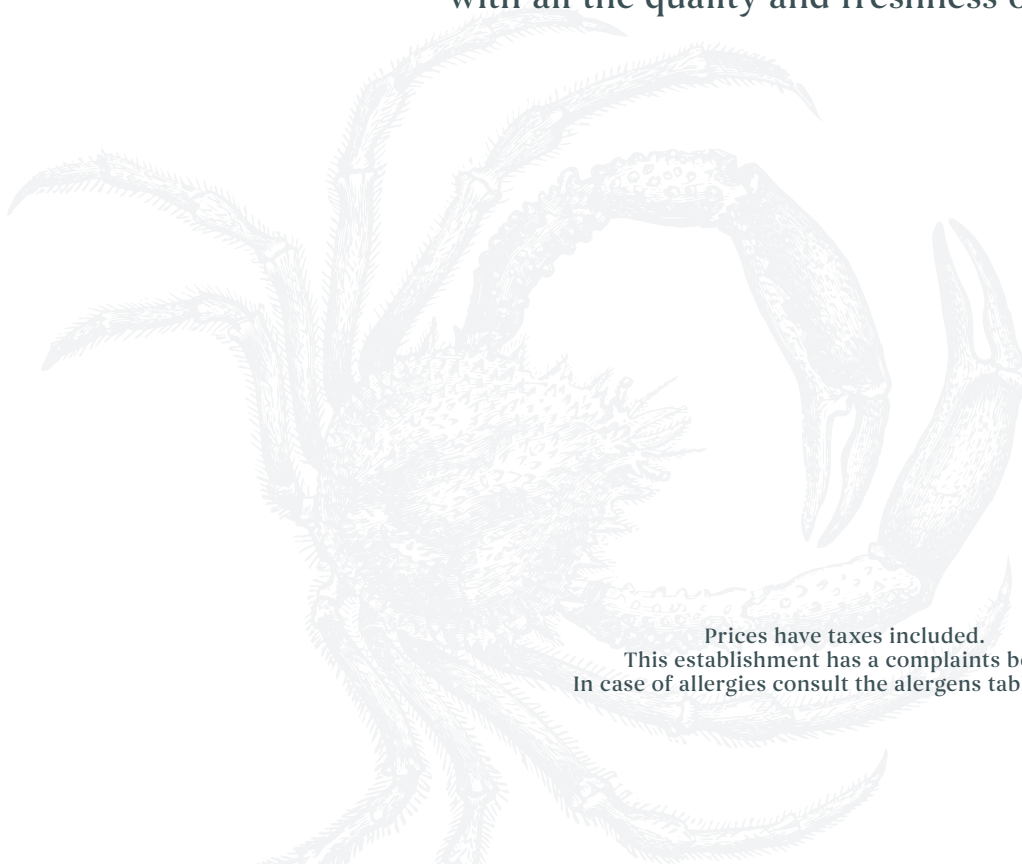
## *Our story*

The Portuguese word “Lodo” refers to the sediment that accumulates at the bottom of bodies of water such as rivers, lakes or the sea.

In “LODO” there is an immense gastronomic Algarve to discover, where you can find the best that Ria Formosa has to offer us. With exceptional qualities, as a result of the geographic location, our waters provide sustenance to the populations of fishermen and shellfish gatherers who are icons of the region.

Here we prepare all seafood in a simple way, respecting the product with all the quality and freshness of our origins.

*-Gião Family*



Prices have taxes included.  
This establishment has a complaints book.  
In case of allergies consult the allergens table online.



*“Oysters”*

## *Starters*

Welcome drink (Flute of Lodo's sparkling wine).....	2.15
Couvert (1pax).....	2.91
Toasted Portuguese bread (3uni.).....	3.81
Buttery Sheep Cheese (100g.).....	7.75
“Lodo’s” Shrimp Fritter (2uni.).....	7.37
Iberian 100% Smoked Ham (50g.).....	12.75
Cockle Pastry (uni.).....	3.17
Prawn Croquette (uni.).....	3.05
Razor Clam Croquette (uni.).....	3.13
Croquette Trilogy “mix” (3uni.).....	8.28

## *Our Oysters*

“Ria Formosa” Oyster (uni.).....	2.97
Natural Oysters (6uni.).....	16.82
Oyster Trilogy (6uni.).....	18.37

## *Taste of the Sea*

Garlic Prawns.....	13.95
Garlic Octopus.....	14.73
Razor Clams on the Grill (200g.).....	14.91
Clams “Bulhão Pato” Portuguese style (200g.).....	23.92
Cockle “Bulhão Pato” Style (200g.).....	13.71
Wedge Clams (200g.).....	15.64
Striped Prawns from “Quarteira” (200g.).....	15.75
Coastal Prawns (200g.).....	17.98
Langoustines (200g.).....	19.92
Red Prawns with garlic or grilled (2uni.).....	21.91
Grilled Tiger Prawn (2uni.).....	18.19
Scallops Tiradito.....	19.91

## *Pallate Cleanser*

Lemon Sorbet.....	3.75
Lemon sorbet with a splash of liqueur + 1.00	



*Tuna "Cataplana"*

## *Specialties* (for two)

Razor Clam Rice with Shrimp fritters (2uni.).....	39.92
“Xarém à Lodo” with Red Prawn (2uni.).....	47.91
Tuna “Cataplana”.....	45.64
Brown Crab rice.....	48.27
Lobster rice.....	74.95

## *Classics* (1 pax)

Scallop and Shrimp Risotto.....	32.82
XXL Tiger Prawn with Lodo’s Rice.....	33.75
“Surf n’ Turf” Skewer.....	37.64
Beef Steak with Pepper Sauce.....	21.92
Grain-fed steak, fried Egg and Red Prawn.....	23.19
Grain-fed Steak sandwich.....	12.97

## *Aquarium by weight*

Spider Crab.....	33.96/kg
Crab.....	37.73/kg
XXL Crab.....	57.73/kg
European Lobster.....	129.03/kg

## *Drifting*

Crispy Shrimp Salad.....	16.73
Penne al Pesto (vegan) ✓.....	17.91
Homemade fries.....	4.73
“Lodo” rice (peas, corn, carrot, soy sauce, bacon).....	4.32
Mixed salad.....	3.77
Sautéed vegetables ✓.....	4.16
Soup of the day.....	3.95
Breaded chicken 😊.....	14.55



BRUTO

LODO



## *Vinhos Wines*

Concordas com a elegante Coco?! Assim como ela, também promovemos que bebas exclusivamente nestas duas ocasiões, por isso termos disponível especialmente para ti o nosso Espumante Lodo “o Rei das Bolhinhas”...

Enfim, a famosa e revolucionária estilista francesa queria deixar claro que beber champanhe era algo que sempre fazia, não importava o que acontecesse ao seu redor.

*“I only drink champagne on two occasions: when I’m in love and when I’m not.”.*

*-Coco Chanel*



Beba com moderação.



Todos os preços incluem a taxa de IVA,  
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações



TIAGO CABAÇO

W I N E R Y

## Branco White

Nome Name				
Origem Origin   Castas Grape Varieties				
Symington “Altano” Douro   Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato, M. Galego, Arinto, Gouveio.....	5.79	19.28		
Lacrau “Colheita” Douro   Chardonnay.....	5.79	21.45		
Atlantic Costa Vicentina   Sauvignon Blanc, Chardonnay, Alvarinho.....	6.13	22.63		
QBL “So Blanc” Algarve   Sauvignon Blanc.....	7.49	23.88		
Quinta Maria Izabel “Niepoort” Douro   Cerceal, Viosinho, Rabigato, Códega, Arinto, Verdelho.....	27.53			
Monte da Peceguina Alentejo   Arinto, Antão Vaz, Encruzado, Viosinho, Roupeiro.....	28.43			
Quinta do Crasto Douro   Viosinho, Rabigato, Gouveio.....	29.50			
Luís Pato “Vinhas Velhas” Bairrada   Bical, Cerceal, Sercialinho.....	29.76			
Casas Altas Beiras   Chardonnay.....	30.91			
Morgado de Santa Catarina Lisboa - Buçelas   Arinto de Buçelas.....	31.58			
Vale Pradinhos “Reserva” Trás-dos-Montes   Riesling, Gewürztraminer, Malvasia Fina.....	33.29			
Niepoort “Redoma” Douro   Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Arinto.....	33.60			
Esporão “Reserva” Alentejo   Antão Vaz, Arinto, Roupeiro.....	34.59			
Herdade Papa Leite Alentejo   Viognier, Chenin Blanc, Moscatel Graúdo.....	36.02			
Baías e Enseadas Lisboa - IG Colares   Malvasia.....	37.48			
Tiago Cabaço “Blog” Alentejo   Blend de Castas Tradicionais.....	42.37			
Torre de Palma “Experience” Alentejo   Arinto, Alvarinho.....	47.34			
Casa da Passarella “Villa Oliveira” Dão   Encruzado.....	80.14			
Cartuxa “Pêra Manca” Alentejo   Arinto, Antão Vaz.....	97.34			

## Verde Green

Esporão “Bico Amarelo” Minho   Loureiro, Alvarinho, Avesso.....	4.74	19.53		
Luís Cerdeira “Alma Nua” Minho   Alvarinho, Arinto, Maria Gomes.....	5.79	22.17		
Covela “Reserva” Minho   Chardonnay.....	28.24			
Anselmo Mendes “Contacto” Minho   Alvarinho.....	32.22			
Soalheiro “Primeiras Vinhas” Minho   Alvarinho.....	35.61			

## Rosé

QSS “Rare” Lisboa   Touriga Nacional, Syrah.....	4.74	19.28		
Quinta do Barranco Longo Algarve   Aragonez, Touriga Nacional.....	6.99	23.76		
Herdade do Rocim Alentejo   Touriga Nacional.....	23.39			



*Sangria Laurent Perrier "La Cuvée"*

## *Espumante Sparkling*

Nome Name			
Origem Origin   Castas Grape Varieties			
Lodo “Bruto” Bairrada   Síria, Bical, Sercial.....	2.15		18.75
Mateus Rosé “Bruto” Vila Real   Baga, Shiraz.....			23.95
Casa Amados Todos “Blanc de Blancs” Bairrada   Arinto, Maria Gomes, Bical, Cerceal.....			24.52
Murganheira “Assemblage” Távora Varosa   Malvasia Fina, Tinta Roriz, Touriga Nacional.....			56.12
Ninfa “Blancs de Noir” Tejo   Pinot Noir.....			43.57

## *Champagne Champagne*

Laurent Perrier “La Cuvée” Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.....			74.95
Taittinger “Brut Réserve” Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.....			79.25
Laurent Perrier “Rosé” Pinot Noir.....			120.82
Ruinart “Blanc des Blancs” Chardonnay.....			145.01
Laurent Perrier “Magnum” (1,5L) Pinot Noir.....			295.0
Krug “Grand Cuvée Brut” Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.....			395.56
Louis Roederer “Cristal” Pinot Noir, Chardonnay.....			399.95

## *Tinto Red*

Tons de “Duorum” Douro   Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz.....	4.74	19.28
Tiago Cabaço “3 Tourigas” Alentejo   Touriga Nacional.....	7.52	24.57
Monte da Peceguina Alentejo   Alicante Bouschet, T, Nacional, Aragonez, T. Franca, Syrah.....		28.03
Dom Bella “Elegance” Dão   Pinot Noir.....		29.64
Crasto “Superior” Douro   Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão.....		35.52
Symington “Post Scriptum” Douro   T. Nacional, T. Franca, T.Roriz, T.Barroca.....		36.24
Chão de Sal “Clarete” Açores   Verdelho, Arinto dos Açores, Saborinho, Merlot, Syrah.....		37.50
Teixinha “Field Blend” Malhadinha Nova Alentejo   Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira.....		54.51
Série Ímpar “Palhete” Douro   Tinta Amarela, Rufete, Malvasia Fina, Síria.....		90.30

## *Sangria 2l*

Champagne Laurent Perrier “La Cuvée” with Red Berries.....		74.95
Espumante Lodo Sparkling Wine with Red Berries.....		29.55



*“Sorbet de Limão”*

## *Aperitivos Appetizers*

Tia Royal kir royal.....	3.75
Porto Tónico Port Tonic.....	4.75
Aperol Spritz.....	8.45
Gin Tónico Gin Tonic.....	8.45

## *Tira Gostos Pallate Cleanser*

Sorbet de Limão Lemon Sorbet.....	3.75
Sorbet de Limão com Licor Lemon Sorbet with Liqueur.....	4.75

## *Digestivos Digestive*

Medronho “Nº1”.....	4.95
Amarguinha Almond Liqueur.....	4.95
Tiago Cabaço “Licoroso” Alicante Bouschet.....	6.45
Porto Graham’s “Six Grapes” Port Wine.....	7.09
Johnnie Walker “Black Label” Whisky.....	7.25
Graham’s Tawny 10 anos Port Wine.....	7.45
Don Julio “Anejo” Tequila.....	12.50
Zacapa “23” Rum.....	17.50

## *Outros Others*

Café Expresso Espresso.....	1.48
Imperial Draft Beer.....	1.97
Chávena de Chá Cup of Tea.....	2.48
Água Grande Large Still Water.....	2.76
Refrigerantes Soft Drinks.....	2.79

Garrafa Própria / Own Bottle: 25€ (0.75L), 50€ (1.5L), 100€ (3L), 160€ (5L)  
Our menu may change in order to ensure you have the best possible experience.  
A nossa carta poderá sofrer alterações, a fim de vos garantir uma melhor experiência.



# L O D O

A sua opinião interessa-nos!  
Your opinion matters to us!



Partilhe a sua experiência e identifique o @lodo\_ostraria  
Share your experience and tag @lodo\_ostraria

Alergénios:  
Allergens:



(+351) 968 623 355  
ostrarialodo.pt

Beba com moderação.  
Todos os preços incluem a taxa de IVA.  
Em caso de alergias ou intolerâncias consulte a tabela no website.  
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.



GIAO

giao-giao.com