

TERRAZZO~ROOFTOP

Faro visto de cima

CADA DEGRAU, UMA HISTÓRIA. COZINHA ALGARVIA. VISTA ÚNICA.
AMBIENTE LEVE. PERFEITO PARA GRUPOS, EVENTOS E AQUELES
ALMOÇOS DE DOMINGO EM FAMÍLIA...COM MÚSICA AO VIVO.
AFINAL, O MAIOR LUXO É TER TODOS À MESA. CONCORDAS?

"Vale a pena subir cada degrau"

Entradas frescas

COUVERT Pão, cenoura à algarvia com pimentos grelhados e azeitonas	3.50
SALADA DE POLVO Polvo da nossa Ria, pimentos assados, tomate, cebola, alho e coentros	11.5
CAMARÃO E ABACATE Camarão e abacate grelhado, tomate, cebola roxa, coentros e lima	15.5
TOMATE E BIQUEIRÃO Tomate coração de boi, biqueirão em vinagre, cebola roxa, alho e coentros acompanhado de pão caseiro crocante	12.5
CAMARÃO DA NOSSA COSTA (250g.) Camarão cozido, com maionese de alho e limão	14.5
MEIA DESFEITA À TERRAZZO Lascas de bacalhau, batata palha, azeitonas e ovo estrelado	15.5
PRESUNTO 100% PORCO PRETO (50g.) Feito no Zambujal, serra algarvia, de produção familiar e tradicional	9.50

Entradas quentes

AMÊIJOAS "À BULHÃO PATO" (250g.) Amêijoas boas e saborosas da nossa Ria formosa	24.5
OVOS ROTOS "À GUILHO" Gambas "à guilho", ovos estrelados, paprika e batata frita caseira, cebola caramelizada e coentros	14.5
PATANISCAS DE POLVO (2 uni.) Pataniscas de polvo caseiras, limão e maionese de alho	9.50
CHOCO FRITO Acompanhado de salada de tomate coração boi, cebola roxa, rabanetes e maionese de alho	15.5
CARABINEIROS AO ALHO (2 uni.) Carabineiros em azeite e alho, batata doce de Aljezur e pão torrado	24.5
QUEIJO CHÉVRE E FRUTOS VERMELHOS Queijo de cabra gratinado, frutos vermelhos, mel e pão torrado	9.50

Especialidades para 2 pax

CATAPLANA DE POLVO E CAMARÃO	39.5
Cataplana algarvia tradicional, com polvo macio, camarão e amêijoas da Ria formosa, pimentos verde e vermelho, cebola e batata-doce de Aljezur	
CATAPLANA DE PORCO PRETO E AMÊIJOAS	39.5
Cataplana de porco preto suculento, amêijoas frescas da Ria formosa, à moda do Algarve servido com batata frita em rodela	
ARROZ CALDOSO DE CARABINEIROS	44.5
Cremoso e rico, servido com aioli e coentros frescos da horta	
ARROZ DE POLVO COM PATANISCAS	36.5
Arroz de polvo arbório de grão firme, acompanhado de duas pataniscas	
MASSINHA DE TAMBORIL	34.5
Cubos de tamboril suculentos, num caldo rico e legumes, servidos com massa de cotovelo que absorve o sabor do mar, finalizado com coentros e hortelã	
AÇORDA DE CAMARÃO	31.5
Açorda tradicional de camarão, com pão caseiro, caldo apurado de marisco, enchidos, alho, azeite e coentros	
TRILOGIA DE CORTES PREMIUM	54.5
Seleção de carnes grelhadas na brasa, lombo de novilho, vazia 100% grain fed, costela de porco preto, servidos com batata doce assada e batata frita caseira, pimentos padron, tomate cherry e abacaxi grelhado, com flor de sal	

Tesouros do Mar

POLVO À “LAGAREIRO”	22.5
Polvo da nossa Ria no forno, cebola, alho, azeite extra virgem e batata a murro	
LOMBO DE BACALHAU NA BRASA	29.0
Lombo de bacalhau de seleção grelhado na brasa, pimentos assados, azeite, alho e batata a murro (opção picante a pedido)	
TAGLIATELLE DE VIEIRA E CAMARÃO	19.5
Vieiras e camarão, massa tagliatelle, caldo de marisco, queijo grana padano e manjerição	
BIFE DE ATUM GRELHADO	19.5
Bife de atum, molho de manteiga, alho, limão, salsa, com batata frita caseira em rodela	
BACALHAU À BRÁS “CLÁSSICO”	17.5
Reconfortante e tradicional, finalizado com azeitonas e salsa fresca	

Sugestões da Terra

BIFE À TERRAZZO (250g.)	21.5
Bife da vazia grelhado "100% grain fed", batata frita caseira, ovo estrelado Extra molho: holandês (+2.50€) ou cogumelos (+2.50€)	
PICA-PAU DO LOMBO	19.5
Carne salteada, molho de mostarda, pickles, batata frita caseira	
BOCHECHAS DE PORCO PRETO E MIGAS	21.0
Bochechas de porco preto cozinhadas lentamente a baixa temperatura, migas fritas com enchidos, laranja e pão frito	
COSTELA GLACIADA	24.0
"Piano" cozinhado a baixa temperatura, molho barbecue, cebola crocante, batata frita caseira, pimento padron e tomate cherry	
FRANGO PIRI-PIRI 🍗	16.5
Coxas de frango grelhadas na brasa, temperadas com o piri-piri do chef, com batata frita caseira, tomate cherry e pimento padron	
BRÁS DE LEGUMES 🥬	13.5
Seleção de vegetais, espargos, cogumelos, cebola, alho, batata palha e ovos	

Menu infantil

SOPA DO DIA	3.80
Preparada com ingredientes frescos e confeccionada diariamente	
PINSA DE QUEIJO E ALHO	15.5
Pinsa Romana crocante, com queijo derretido e alho em azeite virgem	
PINSA MARGHERITA	15.5
Pinsa Romana crocante, molho de tomate, mozzarella e manjeriçao fresco	
HAMBURGUER DE FRANGO CROCANTE E ABACATE	15.5
Peito de frango panado, abacate, molho barbecue, alface icebergue, tomate e maionese de alho e coentros, acompanhado de batata frita caseira	
HAMBURGUER 100% BEEF GRAIN FED	18.5
Hambúrguer de novilho 100% alimentado a grão, queijo cheddar, alface icebergue, tomate, maionese e ketchup, acompanhado de batata frita caseira	

TERRAZZO~ROOFTOP

Faro seen from above

EACH STEP, A STORY. ALGARVE CUISINE. UNIQUE VIEW.
LIGHT ATMOSPHERE. PERFECT FOR GROUPS, EVENTS AND
THOSE SUNDAY FAMILY LUNCHES... WITH LIVE MUSIC.
AFTER ALL, THE GREATEST LUXURY IS HAVING EVERYONE
AT THE TABLE. WOULD YOU AGREE?

"It's worth climbing every step."

Fresh starters

COUVERT	2.50
Artisanal bread, grilled peppers algarve-style carrots, olives	
OCTOPUS SALAD	11.5
Octopus from our Ria, roasted peppers, tomato, onion, garlic and coriander	
SHRIMP AND AVOCADO	15.5
Grilled shrimp and avocado, tomato, red onion, coriander, lime	
TOMATO AND ANCHOVIES	12.5
"coração de boi" tomatoes, cured anchovies in vinegar, red onion, garlic and coriander, served with crispy homemade bread	
SHRIMP FROM OUR COAST (250g.)	14.5
Boiled shrimp served with garlic mayo and fresh lemon	
HALF COD SALAD "À TERRAZZO"	15.5
Shredded cod, shoestring potatoes, olives and fried egg	
100% BLACK PIG CURED HAM (50g.)	9.50
From Zambujal, Algarve hills, family and traditionally produced	

Hot starters

CLAMS "BULHÃO PATO" STYLE (250g.)	24.5
Fresh and flavorful clams from our Ria Formosa	
BROKEN EGGS "À GUILHO"	14.5
Garlic prawns, fried eggs, paprika, homemade fries, caramelized onion, and coriander	
OCTOPUS FRITTERS (2 uni.)	9.50
Homemade octopus fritters, lemon and garlic mayonnaise	
FRIED CUTTLEFISH	15.5
Served with oxheart tomato salad, red onion, radishes, and garlic mayonnaise	
SCARLET SHRIMP WITH GARLIC (2 uni.)	24.5
Scarlet shrimp in olive oil and garlic, Aljezur sweet potato and toasted bread	
GOAT CHEESE AND RED BERRIES	9.50
Gratinated goat cheese, red berries, honey and toasted bread	

Specialties for two

ALGARVIAN OCTOPUS AND SHRIMP CATAPLANA	39.5
Traditional Algarve cataplana with tender octopus, shrimp and Ria Formosa clams, green and red peppers, onion and sweet potato from Aljezur	
BLACK PIG PORK AND CLAM CATAPLANA	39.5
Succulent black pig pork cataplana, fresh Ria Formosa clams, Algarve-style, served with sliced fries	
CREAMY SCARLET SHRIMP RICE	44.5
Rich and creamy, served with aioli and coriander	
OCTOPUS RICE WITH FRITTERS	36.5
Octopus rice, served with two octopus fritters	
MONKFISH STEW WITH PASTA	34.5
Tender monkfish cubes in a rich fish and vegetable broth, served with elbow pasta that absorbs the flavors of the sea, with fresh coriander and mint	
SHRIMP BREAD SOUP "AÇORDA"	31.5
Traditional shrimp açorda with homemade bread, rich seafood broth, herbs, garlic, olive oil and coriander	
PREMIUM CUT TRILOGY	54.5
Selection of charcoal-grilled meats, beef tenderloin, 100% grain-fed sirloin, and black pork ribs, with roasted sweet potato and homemade fries, padrón peppers, cherry tomatoes, and grilled pineapple, finished with fleur de sel	

Treasures of the Sea

OCTOPUS "À LAGAREIRO"	22.5
Oven-roasted octopus from our Ria, onion, garlic, extra virgin olive oil and smashed potatoes	
GRILLED COD LOIN	29.0
Selected cod loin grilled, roasted peppers, olive oil, garlic and smashed potatoes (spicy option available on request)	
SCALLOP AND SHRIMP TAGLIATELLE	19.5
Scallops and shrimp, tagliatelle pasta, seafood broth, Grana Padano cheese and basil	
GRILLED TUNA STEAK	19.5
Tuna steak, butter sauce with garlic, lemon and parsley, served with homemade sliced fries	
TRADITIONAL COD "À BRÁS"	17.5
Comforting and traditional, finished with olives and fresh parsley	

Suggestions from the Land

TERRAZZO STEAK (250g.)	21.5
"100% Grain Fed" grilled sirloin steak, homemade fries, fried egg Extra sauce: Hollandaise (+2.5€) or Mushrooms (+2.5€)	
"PICA-PAU" SAUTÉED BEEF	19.5
Sautéed beef, mustard sauce, pickles, homemade fries	
BLACK PIG PORK CHEEKS WITH MIGAS	21.0
Slow-cooked black pig pork cheeks, fried migas with herbs, orange and fried bread	
GLAZED RIB	24.0
"Piano" cooked sous-vide, barbecue sauce, homemade fries, Padrón pepper and cherry tomatoes	
CHICKEN PIRI-PIRI 🍗	16.5
Charcoal-grilled chicken thighs, seasoned with the chef's piri-piri, served with homemade fries, cherry tomatoes and padrón peppers	
VEGETABLE "BRÁS" 🥬	13.5
Selection of vegetables, asparagus, mushrooms, onion, garlic, shoestring potatoes and eggs	

Kids menu

SOUP OF THE DAY	3.80
Prepared daily with fresh ingredients	
CHEESE AND GARLIC PINSA	15.5
Crispy Roman pinsa, melted cheese and golden garlic in extra virgin olive oil	
MARGHERITA PINSA	15.5
Crispy Roman pinsa with tomato sauce, mozzarella and fresh basil	
CRISPY CHICKEN AND AVOCADO BURGER	15.5
Breaded chicken breast, avocado, barbecue sauce, iceberg lettuce, tomato and garlic-coriander mayonnaise, served with homemade fries	
100% BEEF GRAIN FED BURGER	18.5
100% Grain-Fed Beef Burger, melted cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and ketchup, served with homemade fries	

CARTA DE VINHOS

Wine menu

“A PERFEIÇÃO EXISTE QUANDO A
GASTRONOMIA E O VINHO SE ENCONTAM...”

*“Perfection exists when gastronomy
and wine come together...”*

BRANCO

White

NOME NAME ORIGEM ORIGIN CASTAS GRAPE VARIETIES		
Q.S.S.RARE Lisboa Arinto, Fernão Pires	4.50	19.0
.COM TIAGO CABAÇO Alentejo Roupeiro, Arinto, Antão Vaz	4.50	19.0
ALTANO SYMINGTON Douro Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel Galego, Arinto	5.00	21.0
FLOR DE SAL BRONZE Alentejo Antão Vaz, Sauvignon Blanc		24.0
QUINTA BARRANCO LONGO Algarve Chardonnay		26.0
MONTE DA PECEGUINA Alentejo Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Roupeiro		26.0
QUINTA VÁRZEA DA PEDRA Doc Óbidos Sauvignon Blanc		27.0
TIAGO CABAÇO Alentejo Vinhas Velhas		28.0
GEOGRAPHIC WINES LANDCRAFT Douro Moscatel Galego		29.0
MUSGO Dão Encruzado		30.0
VERDELHO DA MALHADINHA "VINHA PECEGUINA" Alentejo Verdelho		35.0

EXCLUSIVOS & ÚNICOS

Exclusive & unique

COCHE NIEPORT Douro Arinto, Códega do Larinho, Rabigato		135
ARCHE HERDADE DO SOBROSO Alentejo Arinto e Antão Vaz		90.0

VERDES

Greens

Q.S.S. RARE Minho Alvarinho, Loureiro, Trajadura	4.50	19.0
ALMANUA Minho Alvarinho, Arinto, Maria Gomes	5.00	21.0
CAMALEÃO Minho Loureiro, Alvarinho	6.50	23.0
SOALHEIRO COTA 27 Monção e Melgaço Alvarinho		28.0
TUBARÃO Minho Loureiro		32.5

TINTO

Red

NOME NAME ORIGEM ORIGIN CASTAS GRAPE VARIETIES		
Q.S.S. RARE Lisboa Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah	4.50	19.0
.COM TIAGO CABAÇO Alentejo Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet	4.50	19.0
AL-RIA "SYRAH" Algarve Syrah		24.0
ANGRY DUCK "RESERVA" Lisboa Cabernet Sauvignon	6.00	24.0
MONTE DA PECEGUINA Alentejo Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonês, Touriga Miúda		26.0
FLOR DE SAL SILVER Alentejo Aragonês, Cabernet Sauvignon		26.5
COMBOIO DO VESÚVIO SYMINGTON Douro Unoaked T. Franca, Touriga Nacional, Touriga Roriz, Touriga Barroca		27.0
CRASTO ALTITUDE 430 Douro Tinta Francisca, Touriga Nacional		32.0
QUINTA NOVA DA NOSSA SENHORA DO CARMO Douro Touriga Nacional		34.0
BLOG Alentejo Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah		45.0
RESERVA DO COMENDADOR A(L)TITUDE Alentejo Vinhas Velhas		49.0

EXCLUSIVOS & ÚNICOS

Exclusive & unique

CHRYSEIA PRATS & SYMINGTON Douro Touriga Franca, Touriga Nacional		115
MENINA INÊS "RESERVA" Alentejo Alicante Bouschet		65.0

ROSÉ

Rose

Q.S.S. RARE Lisboa Syrah, Touriga Nacional	4.50	19.0
.COM TIAGO CABAÇO Alentejo Touriga Nacional, Aragonês	4.50	19.0
MAÇANITA Douro Touriga Nacional	6.50	23.0
BARRANCO LONGO "BLUSH" TÊTE DE CUVÉE Algarve Sangiovese e Touriga Nacional		27.0
MAR DE ROSAS CASAL STA MARIA Lisboa IG Colares Syrah, Pinot Noir, Touriga Nacional		36.0

ESPUMANTES & CHAMPANHE

Sparkling wine & champagne

NOME NAME ORIGEM ORIGIN CASTAS GRAPE VARIETIES		
LODO BRUT Portugal Siria, Bical, Sercial	4.50	19.0
KYLIE MINOGUE ROSÉ “ALCOHOL-FREE” França Uvas europeias premium e chá verde das montanhas Liu-Da Yunnan		26.0
“BLANC DE BLANC” TIAGO CABAÇO Portugal Arinto, Sauvignon Blanc de Blancs, Viognier		29.5
BILLECART SALMON LE ROSÉ França Chardonnay Pinot Noir, Pinot Meunier		115
LAURENT PERRIER França Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		85.0
RUINART BLANC DE BLANCS França Chardonnay		130

“IT’S NOT A CELEBRATION IT’S A CONVERSATION WITH MYSELF”

By the glass

	
BRANCO WHITE	
Q.S.S. Rare	4.50
.com Tiago Cabaço	4.50
Altano Symington	4.50
VERDE GREEN	
Q.S.S. Rare	4.50
Camaleão	6.50
Almanua	5.00
TINTO RED	
Q.S.S. Rare	4.50
.com Tiago Cabaço	4.50
Angry Duck	6.00
ROSÉ ROSE	
Q.S.S. Rare	4.50
.com Tiago Cabaço	4.50
Maçanita	6.50
ESPUMANTE SPARKLING WINE	
Lodo	4.50
VINHOS FORTIFICADOS E LICORES FORTIFIED WINES & LIQUEURS	
Amarguinha	5.00
Ginja D’ Óbidos Vila das Rainhas	5.00
Licor Beirão	5.00
Bacalhôa Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos	7.00
Aguardente CRF Reserva	7.00
Graham’s Porto Tawny 10 anos	7.00
Tiago Cabaço Licoroso Alicante Bouschet	7.00