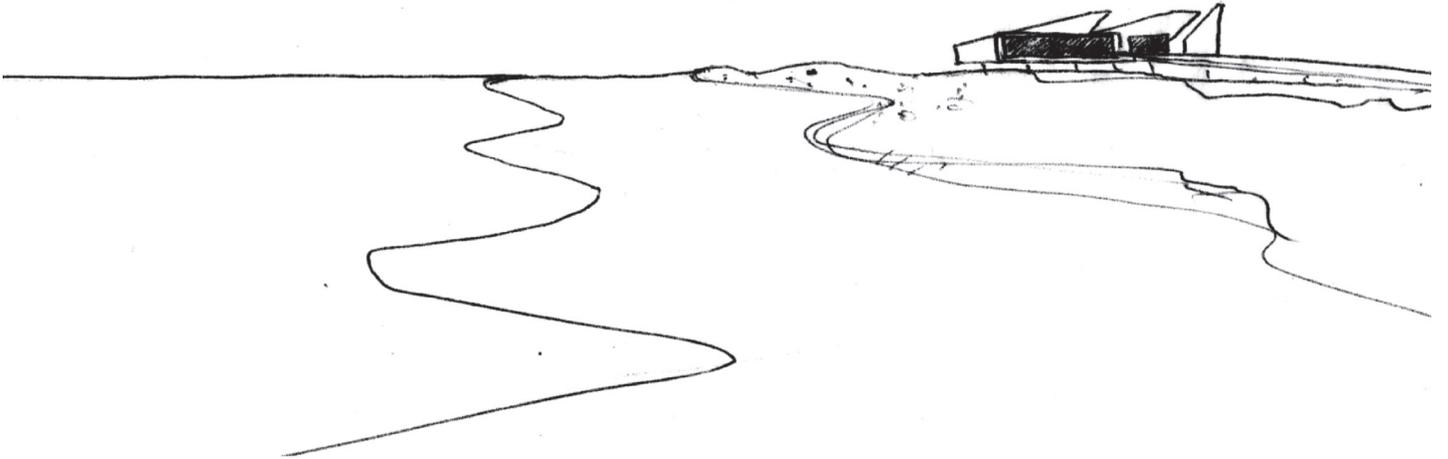




ESTAMINÉ

ILHA DESERTA



MENU



SABORES AUTÊNTICOS

DA RIA FORMOSA

Como Algarvios de gema, nascidos à beira-mar, criamos o menu do Estaminé a partir das vivências adquiridas ao longo do nosso percurso de vida.

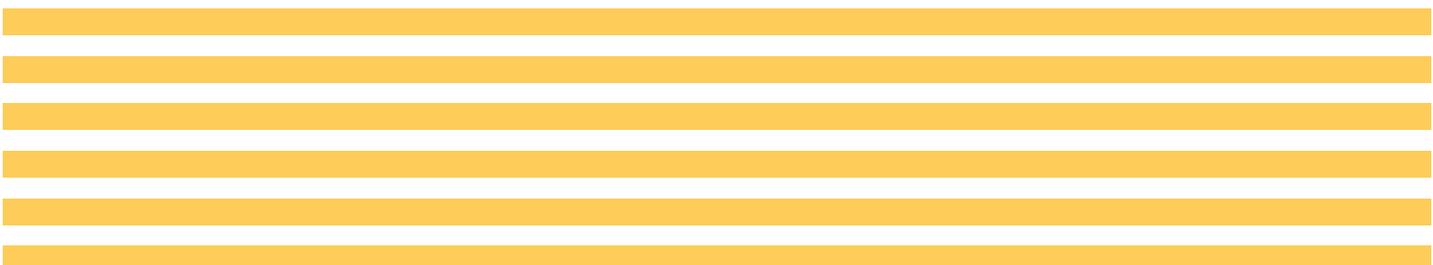
Fomos colecionando sabores, aromas e texturas que herdamos dos nossos pais, avós e amigos, com base nos recursos que o Mar e a Ria Formosa nos oferecem.

Porque a partilha é um elemento importante, é esta a forma de apresentarmos as nossas especialidades, de modo a fomentar a conversa e o convívio à mesa.

Todos os nossos pratos são preparados na hora, aproveite e desfrute da envolvimento natural da Ilha Deserta.

BOM APETITE!

Isabel & Zé





Ostras da "nossa" Ria



Muxama de Atum



Choco da "Ilha"



Camarão da "Praia"



Amêijoas à "Bulhão Pato"



Cavalinhas Alimadas

Petiscos para partilhar...



	€
COUVERT por pessoa Composto por Pão, Manteiga, Azeite, Azeitonas com Cenouras à Algarvia	3,5
Pão sem glúten unidade	2,5
Opções extra unidade Pão 0,8 € Manteiga 0,6 € Azeitonas 2,5 € Azeite Virgem Extra 1 €	
OSTRAS DA “NOSSA” RIA unidade Do mar para o seu prato, servidas ao natural	2,5
AMÊIJOAS À “BULHÃO PATO” Da Ria Formosa, receita tradicional Portuguesa	23
CAMARÃO DA “PRAIA” Descascados e panados com o nosso “segredo” picante	19
CAVALINHAS ALIMADAS Filetes de cavala alimados, com azeite, vinagre, cebola e Salicórnia da Ria Formosa	9,5
MUXAMA DE ATUM Finas fatias de lombo de atum seco	9,5
CHOCO DA “ILHA” Tiras de choco fritas, panadas	18
SALADA DE POLVO Salada de polvo temperada com vinagrete e coentros	10
CAMARÃO COM ALHO Descascados e fritos em manteiga de alho	19
CONSERVA CASEIRA DE SARRAJÃO	9,5
GAMBAS DA COSTA Aproximadamente 150g (Sujeito a disponibilidade)	15
MINI RISSOL DE BERBIGÃO 2 unidades	2,5
GASPACHO VEGAN Sopa fria de tomate, cebola, alho, pimenta, vinagrete e orégãos	6
QUEIJO DE OVELHA GRATINADO	8
DEGUSTAÇÃO DE PETISCOS 2 pessoas Criado a pensar na prova dos nossos sabores mais icónicos, em doses pequenas Ostra, Camarão da praia, Rissol, Cavala, Salada de polvo, Muxama	22

Quando o difícil é escolher...



Peixe do Dia - Grelhado na Brasa



Choquinhos



Atum "da Ilha"



Peixe do Dia - No Forno

Peixe



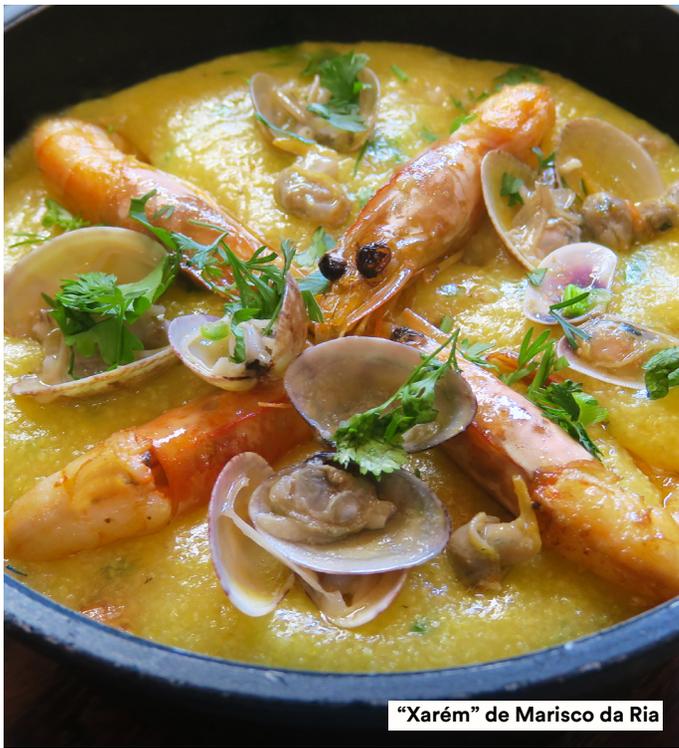
Pergunte-nos o qual o peixe do dia!

A nossa seleção varia de acordo com a oferta diária da Lota e a sorte do Pescador.

	€
PEIXE DA NOSSA COSTA Escolha a confecção da sua preferência:	68/Kg
GRELHADO NA BRASA Servido inteiro e escalado - <i>Acompanhamentos em separado*</i>	
NO FORNO Peixe inteiro, assado no forno em cama de legumes com batata "à padeiro"	
TRANCHE DE ROBALO GRELHADO (porção individual 350g) Acompanhado de batata cozida	23
PEIXE NO TACHO <i>Serve 2 pessoas</i> Às postas, estufado com cebola, tomate, pimentos e batata	49
ATUM "DA ILHA" Assado no forno com cebola, acompanhado de batata "à padeiro"	19
LULAS DA "AVÓ BELMIRA" Estufadas com tomate, pimentos, cebola e alho, acompanhadas com arroz branco	22
LINGUADINHOS FRITOS Acompanhados de Arroz de coentros	20
CHOQUINHOS FRITOS COM TINTA (Sujeito a disponibilidade) Da Ria Formosa estufados com tinta, acompanhados de batata frita	26
LULINHAS À "ALGARVIA" (Sujeito a disponibilidade) Da Ria Formosa estufadas com tinta à algarvia, acompanhados de batata frita	24

*Acompanhamentos

SALADA MONTANHEIRA Tomate, cebola e pimento picados , temperada com vinagrete e orégãos	7
SALADA VERDE Mistura de folhas verdes, cebola e vinagrete	3
BATATA COZIDA Com pele, temperada com azeite, alho e orégãos	3
BATATA FRITA CASEIRA	6
ARROZ DE COENTROS Arroz solto com cenoura e coentros	4



"Xarém" de Marisco da Ria



Arroz de Lingueirão



Lavagante



Carabineiro

Marisco



Todos os nossos pratos são feitos com produtos frescos e estão sujeitos a disponibilidade.

	€
LAVAGANTE Escolha o seu lavagante no nosso aquário, cozido ou grelhado	114/Kg
CARABINEIRO (cada 100g) Acompanhado com arroz	16
AMÊIJOAS À "BULHÃO PATO" Da Ria Formosa, receita tradicional acompanhado com batata frita	27
CAMARÃO DA PRAIA Descascados e panados com o nosso "segredo" picante, com salada montanheira	23,5
CAMARÃO COM ALHO Descascados e fritos em manteiga de alho servido com arroz de coentros	23,5

ARROZ DE LAVAGANTE <i>Serve 2 pessoas ⌚ ± 45min</i> Lavagante do nosso aquário, será cozinhado em arroz malandrinho e coentros	69
ARROZ DE AMÊIJOAS <i>Serve 2 pessoas ⌚ ± 45min</i> Arroz malandrinho cozinhado com ameijoas da Ria e coentros	43,5
ARROZ DE LINGUEIRÃO <i>Serve 2 pessoas ⌚ ± 45min</i> Arroz malandrinho cozinhado com lingueirão da Ria e coentros	39,5
"XARÉM" DE MARISCO DA RIA <i>Serve 1 pessoa ⌚ ± 45min</i> Tradicionais papas de milho, cozinhadas com mariscos da Ria, camarão e coentros	19

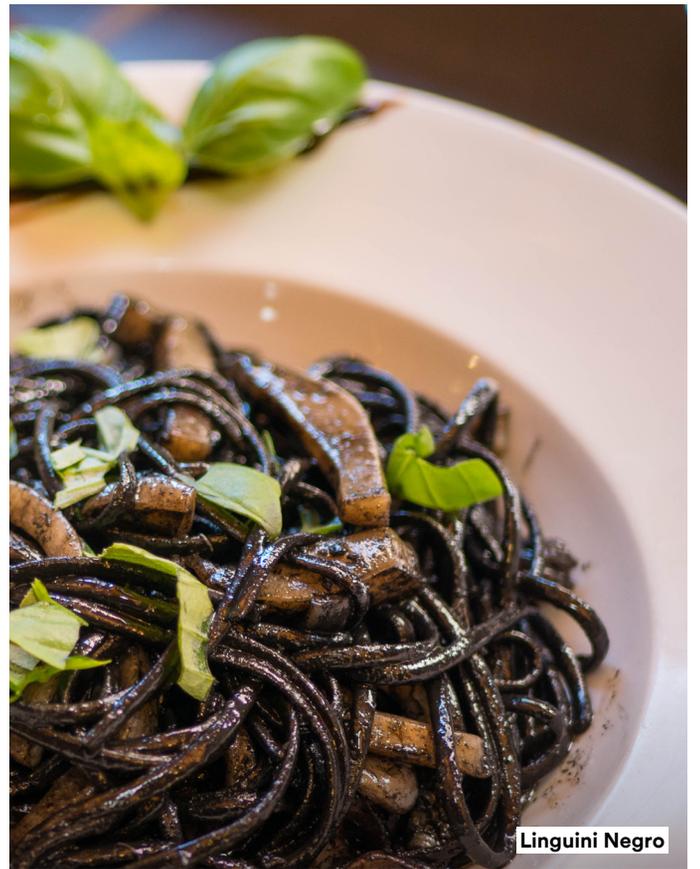
→ *Malandrines*



Naco de Novilho



Linguini com Cogumelos



Linguini Negro



Porco com Amêijoas

Carne



	€
PORCO COM AMÊIJOAS	22
Lombinho de porco frito com amêijoas da Ria, acompanhado de batatas fritas caseiras	
NACO DE NOVILHO	29
Vazia Angus (280g) acompanhado de batatas fritas caseiras	
BIFE DE LOMBO	21
Bife do Lombo (150g) grelhado acompanhado de batatas fritas caseiras	
RABO DE BOI	21
Longo refogado em redução de vinho tinto, acompanhado de arroz branco com passas e amendoa	

Massas



LINGUINI COM MARISCOS DA RIA*	19,5
Com molho de tomate, pimento, camarão, mariscos e manjeriço	
LINGUINI COM COGUMELOS* VEGAN 	18
Cogumelos estufados em azeite e alho, com molho de natas de soja, manjeriço	
LINGUINI NEGRO	19,5
Com tiras de choco da Ria estufados na sua tinta	

* Dispomos de opções sem Gluten

Saladas



SALADA DE CAMARÃO E ANANÁS	16
Alface, rúcula, camarão, ananás, coco ralado, temperada com creme balsâmico e vinagrete	
SALADA DE FRANGO E LARANJA	13
Alface, rúcula, frango, laranja, amêndoas, creme balsâmico e vinagrete	
SALADA DE QUEIJO E MAÇÃ VEGETARIANO 	13
Alface, rúcula, tomate, queijo feta, maçã, temperada com creme balsâmico e vinagrete	



Keké



Fatia de St.ª Clara



Arroz Doce



Ananás Flambé



"Pandelozinhe"



Queijo da Ilha



"Figs de Verão"



Mousse de Chocolate



Mousse de Morango



Mousse de Alcagoita

Gulodices

Todas feitas cá na Ilha



Não deixe para amanhã o que pode comer hoje!

	€
"KEKÉ"	7,5
Fusão de chocolate quente com gelado de baunilha + Quinta Noval LBV Unfiltered 8,5 €	
"FIGOS DE VERÃO"	7,5
Combinámos o tradicional figo seco algarvio com a amêndoa e gelado de baunilha + Quinta do Vallado 10y old Tawny 9,5 €	
ARROZ DOCE	6,5
Arroz Doce tradicional português + Moscatel Roxo Horácio Simões 7 €	
ANANÁS FLAMBÉ	7,5
Ananás flambeado servido com gelado de baunilha + Secret Spot Petit Manzeng Late Harvest 10,5 €	
"PANDELOZINHE"	7,5
Com ovos moles, amendoa torrada e canela + Royal Tokaji Late Harvest 8 €	
QUEIJO DA ILHA	7
Da Ilha de S.Jorge (Açores) com coulis de frutos vermelhos + Taylors Select Reserve 7 €	
FATIA DE ST.ª CLARA	7,5
Doce conventual. Fatia de bolo coberta de ovos moles, amêndoa e canela + Madeira Cossart Gordon 5y Bual 8,5 €	
MOUSSES	7
Opções: Chocolate / Morango / Alcagoita (Amendoim) + Quinta do Vallado 10y old Tawny 9,5 €	
BOLA DE GELADO	3,5
Escolha o sabor na nossa carta	
FRUTA DA ÉPOCA	5
Pergunte o que há hoje	

ESTAMINÉ

NOTAS DE UMA ESTRELA CAIDA... E RENASCIDA

A nossa história não se conta em poucas palavras, mas resume-se a algumas: Amor, Respeito e Resiliência.

Já era bem de noite quando no dia 2 de Março de 2021, uma notícia que nos deixou em choque. O nosso Estaminé ardia. E como ardia. Imagens que nos estão tatuadas na mente e que nunca esqueceremos... No dia seguinte, o sol voltou a nascer, e com ele a convicção de que o Estaminé teria de renascer. Não foi fácil, mas com a colaboração de dezenas de pessoas, e todo o apoio que recebemos, conseguimos!

O nosso oásis está de volta!

Porém este é só mais um capítulo de uma história de família que dura há mais de 30 anos.

Em 1987 nasce o primeiro “Estaminé” fruto do nosso sonho e coragem para construir a partir do nada...

Era não mais de uma cabana, localizada um pouco mais a Norte de onde nos localizamos agora, foi cenário de muitas almoçadas, gargalhadas e momentos felizes, que nós e os nossos clientes, jamais esqueceremos.

Reinventado em 2007, com a sustentabilidade em mente, nasce o segundo “Estaminé”. Além do desejo de criar uma estrutura que convivesse bem com a paisagem, queríamos sobretudo que a mesma preservasse o ambiente, o bem-estar e a magia da Ilha Deserta.

O nosso *terceiro* Estaminé nasceu em 2021, como uma Fénix que renasce das cinzas, igual ao anterior, mas injectado com uma vida de conhecimento e experiência. Hoje, com a alegria do renascimento, queremos expressar o nosso profundo agradecimento pelas inúmeras mensagens de pesar e de esperança que recebemos dos nossos Clientes, Amigos, Comunidade local, Instituições... dando-nos motivação e força para continuar o nosso percurso ...a trabalhar para lhe poder oferecer o mesmo paraíso de sempre o ESTAMINÉ na ILHA DESERTA.

Um bem haja a todos,

Família Vargas



ESTAMINÉ
ILHA DESERTA

1987



2007



2021



ILHA DESERTA

UM ECOSSISTEMA INTOCADO

A Ilha Deserta faz parte das cinco ilhas-barreira do Parque Natural da Ria Formosa, uma das 7 maravilhas de Portugal.

Também conhecida por Barreta, a ilha onde está localizado o restaurante “Estaminé” serve também de casa para as mais variadas espécies de animais e plantas. Com destaque para as plantas dunares e aves, é um privilégio observar a dinâmica da natureza que nos rodeia ao ritmo das marés, ventos e luas.

A forma da Deserta parece uma seta a apontar para o sul, entre o Oceano Atlântico e a Ria Formosa.

Na ilha Deserta, pela pouca intervenção humana, podemos observar a natureza no seu estado mais puro. Selvagem. Um espaço onde as aves se sentem seguras em nidificar e coexistir, as plantas dunares prosperar e os camaleões infiltrar-se duna fora. Uma das características mais marcantes da Ilha Deserta é a brisa fresca com aroma a caril e tomilho. Cada estação do ano traz uma nova cor à ilha: nos meses mais quentes tons de amarelo e lilás e nos mais frios cinzento e verde seco..

A diversidade biológica da Ria Formosa está além da imaginação.

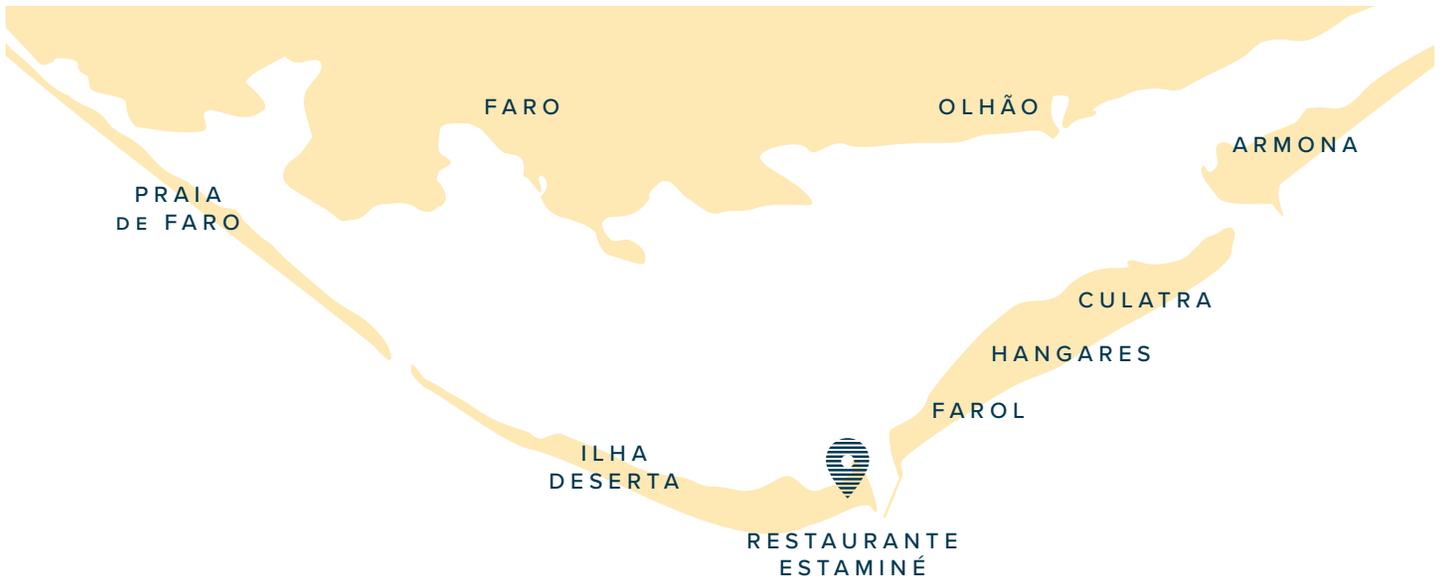
As gaivotas-de-audouin escolheram o Cabo de Santa Maria - ponto geográfico mais a sul de Portugal Continental, na ilha Deserta - para instalar a sua colónia, atualmente única em Portugal. Também as chilretas (ou andorinha do mar anã) e borrelhos que põem os ninhos na areia, camuflando toscamente com algumas conchas, deixam os seus ninhos no areal, à vista de qualquer observador mais atento.

O Estaminé é também como uma casa para nós, e estes nossos “vizinhos” são os que mais queremos cuidar e ajudar a preservar.

A responsabilidade das ilhas barreira é grande na proteção da Ria Formosa e das cidades adjacentes, sem o cordão dunar a própria existência destas cidades tal como são estaria comprometida.

Como pode contribuir para a preservação da ilha?

A si que nos visita, convidamo-lo a cuidar da ilha conosco: caminhe pelos acessos identificados e não pise a duna; recolha o seu lixo e algum lixo que for encontrando - são exemplos de pequenos gestos e boas práticas que ajudam a conservar e manter o ambiente propício aos habitantes mais regulares da ilha.

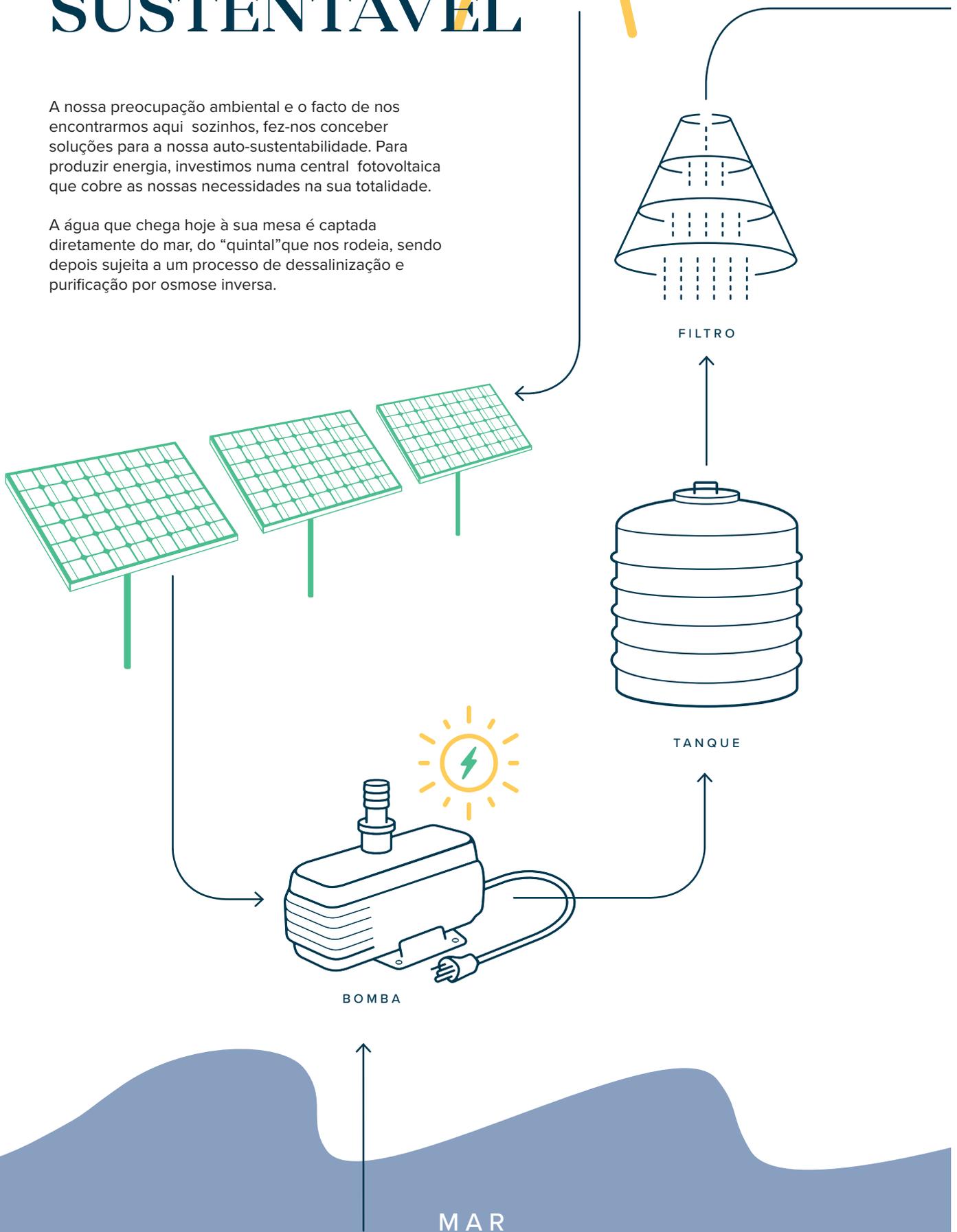


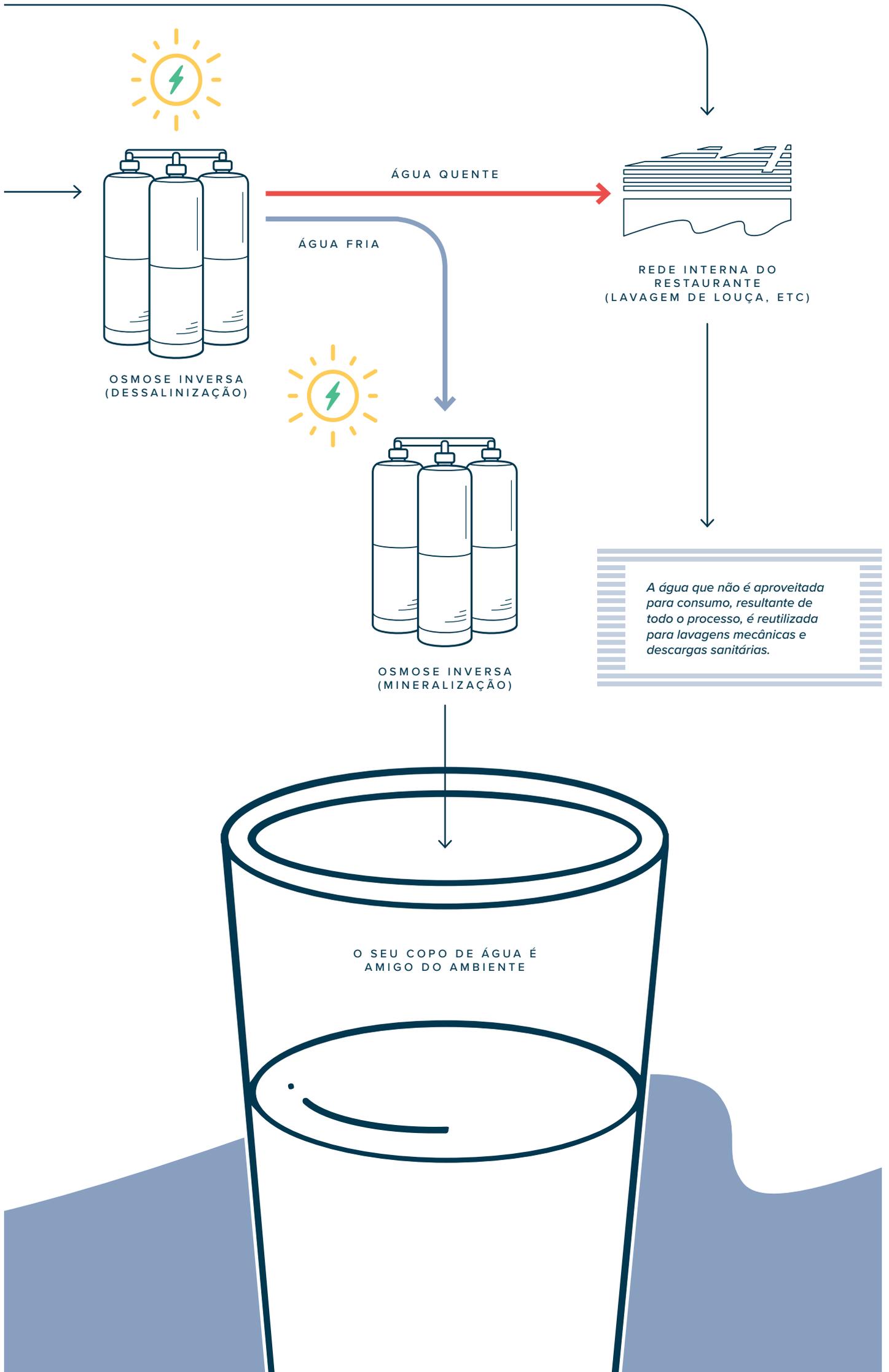
ESTAMINÉ

AUTO-SUSTENTÁVEL

A nossa preocupação ambiental e o facto de nos encontrarmos aqui sozinhos, fez-nos conceber soluções para a nossa auto-sustentabilidade. Para produzir energia, investimos numa central fotovoltaica que cobre as nossas necessidades na sua totalidade.

A água que chega hoje à sua mesa é captada diretamente do mar, do “quintal” que nos rodeia, sendo depois sujeita a um processo de dessalinização e purificação por osmose inversa.







ANIMARIS

Informação aos Consumidores

Resolução alternativa de Litígios (Art. 18º da Lei no 144/2015 de 08.09) - O site www.consumidor.pt oferece a lista completa e actualizada das Entidades de Resolução Alternativa de Litígios, a que o consumidor pode recorrer, destacando-se na região do Algarve o Centro de Informação, Mediação e Arbitragem de Conflitos de Consumo do Algarve, com o endereço electrónico: www.consumoalgarve.pt Sito no Edif. Ninho de Empresas, Estrada da Penha, n.9 8005-131 Faro (Telf. 289 823 135)

Esta empresa não se encontra vinculada por adesão ou imposição legal decorrente de arbitragem necessária a qualquer entidade de resolução alternativa de litígios.

Temos disponível para consulta a informação sobre as substâncias que causam alergias ou intolerâncias alimentares, de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro.

“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.”

Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

OBRIGADO PELA SUA VISITA!

