

Agapito

PRAIA DE ODECEIXE

menu

BENVINDO

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. (Artigo 135º - DL 10/2015, de 16 de Janeiro).

Os pratos constantes na carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância.

Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos produtos.

(Informação de acordo com o Decreto Lei n.º 26/2016 de 9 de Junho e Anexo II do regulamento CE n.º 1169/2011 de 25 de Outubro).

Apostamos no desenvolvimento sustentável, promovendo práticas amigas do ambiente, em equilíbrio com actividades de responsabilidade social, fomentando também a economia local.

Neste sentido os pilares da nossa cozinha e bar assentam na utilização de produtos de alta qualidade, locais e sazonais.

IVA Incluído / Temos o Livro de Reclamações



Não há serviço de mesa . Pedido ao balcão . Pré-pagamento

WELCOME

No dish, food or drink, can be charged if not requested by customer (Article #135 - DL 10/2015 of January 16).

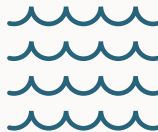
The dishes in the Chart may contain ingredients considered allergens or passable to cause intolerance. If you suffer from intolerances and food allergies, please let us know if you want clarification about our products before making your request for food or drinks. For any further information, please consult our employees.

(Information according to Decree Law #26/2016 of June 9 and annex II of Regulation EC #1169/2011 of October 25).

We focus on sustainable development, promoting environmentally friendly practices and activities in balance with social responsibility activities and also fostering the local economy.

Our Kitchen and bar philosophy and practices are based on the use of the highest quality local and seasonal products.

VAT Included / This snack bar has a Complaints Book



No table service . Order at the counter . Prepayment

**PÃO ALENTEJANO . BREAD FROM ALENTEJO
DUAS TORRADAS ABERTAS**

Two open slices of toasted bread ~ Zwei (offene) Toasts Alentejo-Brot ~
Deux tranches de pain grillé

Manteiga de vaca ou com azeite aromatizado

Butter or w/ olive oil ~ Butter oder regionalem Olivenöl
~ Beurre ou huile d'olive

3,50€

Manteiga de vaca e Mel de Aljezur

Butter and honey from Aljezur ~ Butter und Honig aus Aljezur
~ Beurre et miel de Aljezur

4,00€

Manteiga de vaca e doce de tomate caseiro

With butter and homemade tomato jam ~ Butter und hausgemachter
Tomatenmarmelade ~ beurre et de la confiture de tomates

4,50€

Azeite aromatizado, tomate e oregãos

Aromatic Olive oil, tomato and oregano ~ Regionalem Olivenöl, Tomato
und Oregano ~ Huile d'olive aromatisé, tomate et organ

5,50€

Manteiga de amendoim, mel de Aljezur e banana

Peanut butter, banana and honey from Aljezur ~ Erdnussbutter,
Banane, Honig aus Aljezur ~ Beurre de arachide, banane et miel

6,50€

Abacate, tomate, oregãos e sementes

Avocado, tomato, oregan and seeds ~ Avocado, Tomaten, Oregano und Sesam ~ Avocat, tomate, origan et graines

8,00€

Molho de tomate caseiro com queijo de ovelha ou cabra, rúcula, oregãos e um fio de azeite

Homemade tomato sauce pâté w/ sheep cheese or goat, rocket, oregano and olive oil ~ Hausgemachter Tomatenpaste mit Schaf oder Ziegenkäse, Rucola, Oregano und ein spritzer Olivenöl
~ Pâte de tomate avec fromage de brebis ou de chèvre, roquette, origan et huile d'olive

8,00€

Molho de tomate caseiro com presunto

Homemade tomato sauce w/ parma ham
~ Hausgemachter Tomatenpaste mit sckinken
~ Pâte de tomate avec jambon

8,00€

Pesto com queijo de ovelha ou cabra, tomate e sementes

Pesto w/ sheep cheese or goat, tomato and seeds ~ mit Pesto und Schaf -oder Schafskäse, Tomaten und Sesam ~ Pesto avec du fromage de brebis ou de chèvre, tomate et graines

8,00€

Abacate com queijo de ovelha ou cabra, tomate, vinagre balsâmico e sementes

Avocado, w/ sheep cheese or goat, tomato, balsamic vinegar and seeds ~ mit Avocado, Schaf - oder Ziegenkäse, Tomate, Balsamico und Sesam ~ Avocado avec fromage de brebis ou de chèvre, tomate, vinaigre balsamico et graines

8,50€

SANDES E TOSTAS

~ SANDWICH & HOT SANDWICH
SANDWICHES UND TOASTS
TARTINES ET TOASTES

As sanduíches são servidas com alface e tomate. As tostas são com tomate, e pinceladas com azeite aromatizado de alho e oregãos. ~ All sandwiches are served w/ lettuce and tomato. The toasts are served w/ tomato, garlic olive oil and oregano on top.
+ 1 ingrediente na Omelete 1,50€ ~ + one ingredient 1,50€.

Queijo ou Fiambre ou Presunto ou Chourição

Cheese or Ham or Parma Ham or Chourizo ~ Belegt mit Käse oder Kochschinken oder Schinken oder Chorizo - Wurst ~ Fromage ou Saucissons au choix

Sandes ~ Sandwich **5,00€**
Tosta ~ Hot Sandwich **5,50€**

Queijo + Fiambre ou Queijo + Presunto ou Queijo + Chourição

Cheese + ham or Parma Ham + cheese or Chourizo + cheese ~ Belegt mit Käse + Kochschinken oder Käse + Schinken oder Käse + Chorizo ~ Fromage + Saucissons au choix

Sandes ~ Sandwich **6,00€**
Tosta ~ Hot Sandwich **7,00€**

Omelete de dois ovos com ervas frescas

Omelet w/ two eggs and fresh herbs ~ Belegt mit einem Omelett aus 2 Eiern mit frischen Kräutern ~ Omelette (2 oeufs) aux fines herbes

Sandes ~ Sandwich **6,50€**
Tosta ~ Hot Sandwich **7,50€**

Omelete de dois ovos e abacate com ervas frescas

Omelet w/ two eggs w/ avocade and fresh herbs ~ Belegt mit avocadausfstrich und einem Omelett aus 2 Eiern mit frischen Kräutern ~ Omelette (2 oeufs) avec avocat, aux fines herbes

Sandes ~ Sandwich **8,00€**
Tosta ~ Hot Sandwich **9,00€**

Atum "Kiosk"

"Kiosk" tuna ~ Belegt mit hausgemachter Thunfischcreme ~ Paté "Kiosk" au thon

Sandes ~ Sandwich **6,50€**
Tosta ~ Hot Sandwich **7,50€**

Paio de Porco preto e queijo de ovelha

Black pig chourizo and sheep cheese ~ Belegt mit Chouriço vom "Porco Preto" und Schafskäse ~ Saucisson de "porco preto" et fromage de brebi

Sandes ~ Sandwich **6,50€**

Tosta ~ Hot Sandwich **7,50€**

Bifana

Pork steak "Bifana" ~ Belegt mit "Bifana" (dünnes gegrilltes Schweineschnitzel) ~ "Bifana" Porc dans du pain

Sandes ~ Sandwich **6,00€**

Tosta ~ Hot Sandwich **7,00€**

Bifana com pesto, rúcula e cebola caramelizada

Bifana w/ pesto, rocked and caramelized onion ~ Belegt "Bifana" mit pesto, rucola und karamellisierten Zwiebeln ~ "Bifana" Porc avec roquette, pesto et oignons caramélisés

Sandes ~ Sandwich **8,00€**

Tosta ~ Hot Sandwich **9,00€**

Bifana com abacate e cebola caramelizada

Bifana (pork steak) w/ avocado and caramelized onion ~ Belegt "Bifana" mit Avocado und karamellisierten Zwiebeln ~ Bifana au paté d'avocat et oignon caramélisée

Sandes ~ Sandwich **8,00€**

Tosta ~ Hot Sandwich **9,00€**

Salmão fumado com pepino, rúcula e sumo de limão

Smoked Salmon w/ cucumber, rocked and lemon juice ~ Belegt Geräucherter Lachs, Gurke, Rucola und Zitronensaft ~ Saumon fumé avec concombre, bercé et jus de citron

Sandes ~ Sandwich **8,00€**

Tosta ~ Hot Sandwich **9,00€**

Sardinha ou Cavala com patê de tomate e cebola caramelizada

Canned Mackerel / Sardine w/ onion and tomato pate ~ Belegt mit Sardinen oder Makrelen auf Tomatenpaste mit karamellisierte Zwiebeln ~ Sardines ou maquereau au tomate et oignons

Sandes ~ Sandwich **8,00€**

Tosta ~ Hot Sandwich **9,00€**

OVOS MEXIDOS
SCRAMBLED EGGS
~ RÜHREI ~ OEUFS BROUILLÉS

Três ovos mexidos, acompanhados com batata doce, salada e pão alentejano torrado e aromatizado com azeite

Three eggs with sweet potato, salad and one toast. *Free-range chicken*

~ Rühreier sind immer aus 3 Eiern gemacht, gelegt von Hühnern aus Freilandhaltung ~ Deux tranches de pain grillé. *Oeufs de poulet fermier*

~ *Ovos de galinhas criadas ao ar livre* ~

Ovos mexidos com camarão, alho, vinho branco e coentros

Scrambled eggs w/ prawns, garlic, white wine and coriander

~ Rühreier serviert mit Gambas in Knoblauchöl und Koriander

~ Oeufs brouillés au crevettes et fines herbes

12,50€

Ovos mexidos com bacon, cebola, pimento e ervas frescas

Scrambled eggs w/ bacon, onion, peppers and fresh herbs

~ Rühreier mit Zwiebel und Speck, Paprika und frischen Kräutern

~ Oeufs brouillés au bacon, oignon, poivre et herbes fraîches

10,50€

Ovos mexidos com cebola, tomate, queijo e oregãos

Scrambled eggs w/ tomato, onion, tomato and cheese

~ Rühreier mit Tomaten, Zwiebel, Käse und Oregano ~ Oeufs brouillés

au tomate, oignon, fromage et origon

10,50€

Ovos mexidos com chouriço, cebola, pimento e ervas frescas

Scrambled eggs w/ chourizo, onion, peppers and fresh herbs
~ Rührei mit Chourizo, Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern
~ Oeufs brouillés au “chouriço”, oignon, poivre et herbes fraîches

11,50€

Ovos mexidos com pesto, rúcula, nozes e oregãos

Scrambled eggs w/ pesto, rocket, walnuts and oreganos
~ Rührei mit Rucola, Pesto, Walnüssen und Oregano ~ Oeufs brouillés
au pesto, roquette, noix et origan

11,50€

Ovos mexidos com polvo, pimentos, cebola, alho e coentros

Scrambled eggs w/ octopus, peppers, onion, garlic
and coriander ~ Rührei mit Oktopus, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch
und Koriander ~ Oeufs brouillés avec pieuvre, poivrons, oignons,
ail et coriandre

12,50€

CEREAIS MUESLI

CEREALS ~ MÜSLI ~ CÉRÉALES

Taça de muesli com frutas da época, iogurte, leite, mel, canela, sementes e frutos secos

Bowl of muesli and fresh fruits, yogurt, milk, honey, cinnamon, seeds and dry fruits

~ Große Schale Hafermüsli mit frischen Früchten, Jogurt, Milch, Honig, Chiasamen und Zimt

~ Boule de muesli aux fruits de l'époque, yogurte, lait, miel et cannelle

6,50€

SOPAS

SOUP ~ SUPPEN ~ SOUPES

Sopa de vegetais da horta

Vegetable soup ~ Gemüsesuppe des Tages (vegetarisch)

~ Vegetable soup

3,50€

Sopa de vegetais da horta acompanhada com pão torrado, azeitonas e queijo de ovelha

Vegetable soup w/ one toast, olives and sheep cheese ~ Gemüsesuppe mit frischem Toast, Oliven und Schafskäse ~ Soupe de légumes avec un toast, olives et fromage de brebis

8,00€

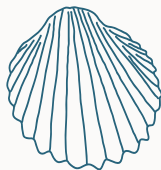
Sopa de peixe (não há todos os dias)

Fish soup (not every day) ~ Hausgemachte frische Fischsuppe (nicht täglich im Angebot)

~ Soupe de poisson (ne pas tous les jours)

7,50€

Sopa de Peixe é acompanhado com pão torrado pincelado com azeite aromatizado com alho e oregãos. ~ Fish soup is served with toast w/ olive oil and oregano.



ESPECIAL TERRA E MAR SPECIAL SNACK ~ SPEZIA ~ SPÉCIAL

Salada de polvo, sardinha, batata doce de aljezur, biqueirão branco, paio, presunto, chouriço de porco preto, queijo de ovelha e azeitonas alentejanas

Octopus salad, sardines, Aljezur sweet potato, anchovies, Parma ham, black pig chorizo, sheep cheese and olives

~ Typischer portugiesischer Oktopussalat, Sardinen, regionale Süßkartoffel. Anchovies, Luftgetrockneter Schinken vom schwarzem Schwein, Schafskäse und Oliven aus dem Alentejo

~ Salade de poulpe, sardines, patate douce de Aljezur, anchois, paio, jambon fumé, saucisse de porc noir, fromage de brebis et olives d'Alentejo

17,50€

Este petisco é acompanhado com pão torrado pincelado com azeite aromatizado com alho e oregãos.

This snacks is served with toast w/ olive oil and oregano.

~ Serviert mit getoastetem Olivenöl-Alentejo-Brot.

~ Le collation est accompagné de pain grillé, brossé avec de l'huile d'olive aromatisé.

PETISCOS DA TERRA

- ~ SNACKS FROM THE COUNTRYSIDE ~
- ~ SPEZIALITÄTEN AUS DEM UMLAND ~
- ~ DES COLLATIONS SUR LA TERRE ~

Queijo de ovelha e azeitonas alentejanas

Sheep cheese and olives from Alentejo ~ Eingelegter Schafskäse mit Oliven(-öl) aus dem Alentejo ~ Fromage de brebis et olives d'Alentejo

5,00€

Queijo de ovelha gratinado com alho, azeite e oregãos

Sheep cheese gratin w/ garlic, olive oil and oregano ~ Gratiniertes Schafskäse mit Knoblauch und Olivenöl ~ Fromage de brebis gratiné à l'ail, huile d'olive et origan

6,50€

Queijo de ovelha com molho de pimentos dos Açores e oregãos

Sheep cheese w/ pepper sauce from Azores and oreganos
~ Schafskäse mit Pfeffersauce von den Azoren und Oregano
~ Fromage de brebis avec sauce au poivre des Açores et origan

6,50€

Trio de porco preto alentejano - paio, presunto e chouriço

3 kinds of Black pig from Alentejo "paio, dry-cured ham, chorizo
~ 3 Sorten vom Porco Preto (...dem schwarzem Schwein) aus dem Alentejo, Chourizo und luftgetrocknetem Schinken
~ Alentejo cochon noir trio-paio, jambon fumé et Chorizo

9,00€



Chouriço de porco preto assado na canoa

Black pig from Alentejo roasted chorizo ~ Frisch gegrillte Chourizo vom Porco Preto ... dem schwarzem Schwein ~ Saucisse de porc noir rôti dans le canot

8,50€

Batata doce de Aljezur assada

Sweet potato from Aljezur roasted ~ Frisch zubereitete Süßkartoffel aus Aljezur ~ Patate douce rôtie Aljezur

5,50€

Batata doce de Aljezur gratinada com queijo de ovelha e oregãos

Sweet potato from Aljezur gratin w/ sheep cheese and oregano ~ Mit Käse gratinierte Süßkartoffel aus Aljezur serviert mit geröstetem Brot und Olivenöl
~ Patate douce d'Aljezur gratinée au fromage de brebis ou de chèvre et d'origan

8,50€

Os petiscos são acompanhados com pão torrado pincelado com azeite aromatizado e oregãos. Há excepção das Batatas doces.

All snacks are served with one toast w/ olive oil and oregano. There is an exception for sweet potatoes ~ Dieser Snack ist serviert mit in Olivenöl geröstetem Brot. Eine Ausnahme gibt es für Süßkartoffeln ~ Les collations sont accompagnées de pain grillé, brossé avec de l'huile d'olive aromatisé. Une exception pour les patates douces.

PETISCOS DO MAR
SNACKS FROM THE SEA ~ SNACKS AUS DEM MEER ~
~ FRIANDISES DE MER

As nossas conservas

Canned fish, a portuguese tradition ~ Eine portugiesische Tradition" –
Fische eingelegt in Konservendosen ~ Nos conserves

Cavala ou Sardinha em azeite

Mackerel or Sardines in olive oil
~ Makrele oder Sardinen in Olivenöl
~ Maquereaux/sardines à l'huile d'olive

Bacalhau assado em azeite

Codfish in olive oil ~ Kabeljau in Olivenöl ~ La morue dans l'huile
d'olive

Biqueirão branco em vinagreta

Anchovy in vinegar sauce ~ Weiße Sardellen in Vinaigrette
~ Blanc Vinaigrette anchois

Filetes de atum

Tuna steaks ~ Thunfisch Filets ~ Filets de thon

**Servidas em uma fatia de pão alentejano torrado, com cebola
caramelizada, ovo cozido, fio de azeite aromatizado, flor de sal,
sumo de limão, batata doce assada e coentros**

These are served on a slice of toasted bread, w/ onion caramelized,
olive oil, salt, baked egg, lemon juice, sweet potato, coriander
~ Alle Snacks werden serviert mit einer Scheibe Toastbrot, karamellis-
ierten Zwiebeln, gekochtem Ei, Salz, Zitronensaft, Süßkartoffeln und
Koriander ~ une tranche de pain grillé avec oignon régional caramélisé,
coriandre, œuf, un peu d'huile d'olive aromatisé, sel de mer, jus
de citron et les patates douces

10,00€

Gambas fritas com alho, louro, vinho branco e coentros

Fried Prawns w/ garlic, white wine and coriander

~ Gegrillte Gambas in Weißwein mit Knoblauch und Koriander

~ Crevettes frites à l'ail, feuilles de Laurier et vin blanc

12,50€

Salada de polvo com cebola, pimentos e coentros

Octopus salad w/ onions, peppers and fresh coriander

~ Typischer portugiesischer Oktopus-Salat mit Zwiebeln und Koriander

~ Salade de poulpe avec oignons, poivrons et coriandre

12,50€

Lulas fritas com alho e batata doce assada (não há todos os dias)

Fried Squid w/ garlic and sweet potato (not every day)

~ Gegrillter Tintenfisch in Olivenöl und Knoblauchw (nicht jeden Tag)

~ Calmars frits avec ail et patate douce (ne pas tous les jours)

11,50€

Ovas de choco fritas com alho e batata doce (não há todos os dias)

Fried Cuttlefish w/ garlic and sweet potato (not every day)

~ Frittierter Tintenfisch mit Knoblauch und Süßkartoffeln (nicht jeden Tag)

~ Friture d'oeuvres Seiche et patates douce (ne pas tous les jours)

12,50€

Carapaus alimados c/ cebola, alho e coentros (não há todos os dias)

Mackerel w/ onions, garlic and coriander (not every day)

~ Makrele mit Zwiebeln, Knoblauch und Koriander (nicht jeden Tag) ~

Chinchard aux oignons, à l'ail et coriandre (ne pas tous les jours)

9,00€

Salada de Choco com batata doce (não há todos os dias)

Cuttlefish salad with sweet potato (not every day) ~ Spezieller „Choco-

Fisch“ Salat (eine Tintenfischart) ~ Salade de Choco (ne pas tous les jours)

12,50€

Os petiscos são acompanhados com pão torrado pincelado com azeite aromatizado e oregãos. All snacks are served with one toast w/ olive oil and oregano.

SALADAS

SALADS ~ SALATE ~ SALADES

As saladas são acompanhados com pão torrado pincelado com azeite aromatizado e oregãos, há exceção da salada “Kiosk”:

~ All salads are served with one toast w/ olive oil and oregano, there is a exception of the “Kiosk Salad”.

“Algarve” com sardinha ou cavala, tomate, cebola, pimentos e coentros

w/ sardines or mackerel, tomato, onion, peppers and coriander

~ ~ mit Sardinien, Tomaten, Zwiebeln, Pfeffer und Koriander

~ sardines ou maquereaux et tomates, oignons, poivrons et origan

10,50€

“Odeceixe” com batata doce assada, cebola, pepino, azeitonas, queijo feta e coentros

w/ sweet potatoes, onion, cucumber, feta cheese, coriander and olives

~ mit gebackenen Süßkartoffeln, Zwiebeln, Oliven, Feta Käse und

frischen Kräutern ~ rôti de patate douce, oignon, concombre,

olives, fromage feta et herbes fraîches

10,50€

“Portuguesa” com polvo, batata doce, cebola, pimento, tomate, azeitonas e coentros

w/ octopus, sweet potato, onion, pepper, tomatoes, olives and coriander

~ mit Tintenfisch, Süßkartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Oliven

und Koriander ~ avec des pois chiches, pois, oignon et herbes fraîches

12,50€

“Grega” com tomate, pepino, pimentos, cebola, azeitonas, queijo feta e oregãos

w/ tomato, cucumber, peppers, onion, olives, feta cheese and oregano

~ Griechischer Salat mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse

mit Oregano und Pfeffer ~ avec tomate, concombre, poivrons, oignons,

olives et feta fromage

9,50€

“Supervitamina” com beterraba, cenoura, maçã, pêra, queijo feta, sumo de limão, sementes e mel

w/ beetroot, carrot, apple, pear, feta cheese, lemon juice, sesame seeds and honey

~ mit Roter Beete, geriebenen Karotten mit Apfel, Feta-Käse, Honig und Sesam ~ Betterave, carotte, pomme, poire, feta, jus de citron, graines de sésame et le miel

9,50€

“Mista” com alface, tomate, pepino, couve roxa, cenoura e beterraba ~ w/ lettuce, tomato, cucumber, red cabbage, carrot and beetroot ~ Gemischter Salat mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Gurken, Rotkohl und Roter Beete ~ avec des betteraves, carottes, pomme, poire, les graines, fromage feta et miel

7,50€

“Mista” com Atum, ovo e azeitonas with tuna, egg and olives ~ mit Thunfisch, Ei und Oliven ~ au thon, oeuf et olives

10,50€

“Mista” com Gambas ~ with prawns ~ mit Gambas ~ avec crevettes

11,50€

“Mista” com Salmão e Alcaparras ~ with salmon and capers ~ Lachs und Kapern ~ saumon et câpres

11,50€

“Kiosk” com rúcula, cenoura, cebola, pimentos, queijo feta, maçã, nozes e cubinhos de pão torrado

w/ rocket, carrot, onion, peppers, feta cheese, apple, walnuts and small cubes of toasted bread ~ mit Rucola, Karotten,

Zwiebeln, Paprika, Feta-Käse, Äpfel mit gerösteten Brotwürfeln und Walnüssen ~ avec roquette, carottes, oignons, poivrons, feta, pommes, cubes de pain grillé et noix

10,50€

“Salada quente” de Legumes Salteados e queijo de ovelha gratinado com batata doce assada

Hot Salad of Sautéed Vegetables and sheep cheese gratin and sweet potato ~ “Heißer Salat” mit sautiertem Gemüse und gebackenem Feta- und Süßkartoffelgratin ~ Salade chaude de légumes sautés et gratin de fromage de brebis et patate douce

9,50€

HAMBÚRGUERES ~ BURGERS

Usamos 200gr de carne de vaca Angus, saborosa e succulenta servida com alface, tomates frescos e cebola caramelizada com vinho do Porto, em pão de farinha integral de centeio com sementes. Apto para vegetarianos

We use 200gr of tasty and juicy Angus meat served w/ fresh lettuce, tomato and caramelized onion w/ porto wine in our bread of whole grain rye flour with seeds. Suitable for vegetarians

~ Wir nehmen 200 Gramm saftig-lecker Fleisch vom Angus Rind mit knackigem Salat, reifen Tomaten, karamellisierten Zwiebeln in Portwein und Brötchen aus Roggenvollkornmehl mit Sesam.

Geeignet für Vegetarier

~ Nous utilisons 200gr de viande Angus savoureuse et juteuse servie avec de la laitue fraîche, de la tomate et de l'oignon caramélisé avec du porto dans notre pain de farine de seigle à grains entiers avec des graines. Convient aux végétariens

“Surf Seixe” com bacon estaladiço e queijo cheddar

crispy bacon and cheese cheddar

~ mit knusprigem Bacon und Cheddar-Käse

~ avec fromage et bacon croustillant

13,50€

“Sunset” com ovo estrelado e presunto ibérico

fried egg and Parma ham ~ ~ mit Kochschinken und Spiegelei

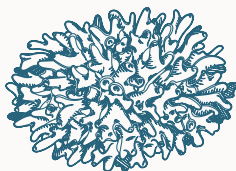
~ avec jambon ibérico et oeufs frit

13,50€

“Ponta branca” com abacate

w/ avocado ~ mit Avocado ~ avec guacamole

13,50€



“Summer” com rúcula, pimentos assados e ovo cozido

rocket, roasted peppers and baked egg
~ mit Rucola, gebratener Paprika, und gekochtem Ei
~ avec roquette, poivrons grillés et œuf

13,50€

“Atlântico” com rúcula, cenoura e queijo de ovelha

rocket, carrot and sheep cheese
~ mit Rucola, Karotte und Fetakäse
~ avec roquette, les carottes et le fromage de brebis

13,50€

“Veggie” vegetariano de Quinoa com abacate

Quinoa veggie burger w/ avocado ~ Vegetarischer Burger
von Quinoa und Avocado ~ Quinoa végétarien à l'avocat

13,50€

Os hamburgueres são acompanhados com chips batatas fritas.

Temos molho de pesto ou maionese de alho, molho de pimentos dos Açores, ou molho agridoce - escolha um.

~ All burgers are served w/ chips. We have pesto sauce or garlic mayonnaise, pepper sauce from Azores and sweet and sour sauce - choose one. ~ Alle Burger werden mit

Chips serviert, dazu entweder Pestosauce, Knoblauch Mayonnaise, Pfeffersauce von den Azoren oder süß-saure Soße – zur Auswahl. ~ Les hamburgers sont accompagnés de frites. Nous sauce de mayonnaise à l'ail et pesto , sauce au poivre, sauce aigre-douce - choisissez-en un.

SNACKS

Empadas de galinha ~ Chicken Pie ~ gefüllte Teigtasche mit Huhn ~
Tarte au poulet

2,00€

Empadas vegetarianas ~ Vegetarian Pie ~ Gefüllte Teigtasche
vegetarisch ~ Tarte végétariennes

2,00€

Pastéis de Bacalhau ~ Typical Cod Fish pasties ~ selbstzubereitete
Kabeljaupastete ~ Pâtisseries typiques de morue

2,00€

Chamuças de galinha ~ Chicken Samosas ~ Samosa mit Huhn ~
Samoussas

2,00€

Tremoços ~ Lupines (1 portion) ~ Lupinensamen ~ Lupins

0,60€

Azeitonas alentejanas ~ Olives from Alentejo ~ Oliven aus dem
Alentejo ~ Olives du terrain

1,50€

Amendoins “Alcagoita” ~ Peanuts from Odeceixe “Alcagoita”
~ Erdnüsse aus Odeceixe ~ Cacahuète

2,00€

Batata doce frita “Spall´s” ~ Sweet potato Chips ~ Süßkartoffel Chips
~ Chips de terre douces

100gr ~ 2,50€
250gr ~ 4,50€

SOBREMESAS

DESSERTS ~ NACHTISCH

~ FRUTA ~ FRUIT ~ OBST ~

Fatia de melão, melancia

Watermelon, melon ~ Wassermelone oder Honigmelone ~ Ranche de melon, pastèque

3,50€

Taça de frutas ~ Bowl of fruits ~ Obstsalat ~ Coupe de fruits

6,00€

~ PASTELARIA ~ CAKES ~ MANDELKUCHEN ~ GÂTEAUX ~

Pastel de nata

2,00€

Tartes Amêndoa | Maçã | Figo e Alfarroba ~ Pies:

Almond | Apple | Fig and Carob ~ Mandel | Apple | Johannisbrot | Feigen- und Mandel ~ Amendes | Pommes | Carouge | Figue et Amende

4,50€

Bolo de Chocolate ~ Chocolat cake ~ Schokoladenkuchen

~ Gâteau au Chocolat

4,00€

Bolo de batata doce e pinhão ~ Sweet potato and pine cake

~ Süsskartoffelkuchen mit Pinienkernen ~ Gâteau aux patates douces et aux pignons de pin

4,00€

**~ Pergunte ao colaborar que bolos temos. ~
~ Ask the collaborator what cakes we have. ~**

BOM APETITE ~ ENJOY YOUR MEAL

BEBIDAS
DRINKS ~ GETRANKE ~ BOISSON

Cafeteria

Expresso ou Carioca de café ou Descafeinado	1,20€
~ Espresso or Light Coffee or Decaffeinated coffee	
~ Espresso oder leichter Espresso oder entkoffeinierter Espresso	
~ Espresso Déca	
Café pingado	1,40€
~ Small white coffee ~ Espresso mit einem Schuss Milch	
~ Café avec une nuage de lait	
Café duplo	2,40€
Double coffee ~ Doppelker Kaffee ~ Double café	
Café duplo com leite	3,50€
Double coffee w/ milk ~ Doppelker Kaffee mit milch ~ Double café au lait	
Abatanado	1,60€
~ Large black coffee ~ Tasse Kaffee	
Abatanado com gelo	1,80€
~ Large black coffee w/ ice ~ Tasse Kaffee mit Eis ~ Abatanado au glaçons	
Café com gelo	1,40€
~ Coffee w/ ice ~ Kaffee mit Eis ~ Café au glaçons	
Meia de leite	2,50€
~ Half coffee, half warm milk ~ halb Kaffee, halb heiße Milch	
~ Tasse de café au lait	
Galão	2,50€
~ Tall glass of coffee w/ milk	
Capuccino	2,50€

Meia de leite com gelo **2,50€**
Half coffee, half milk and ice ~ halb Kaffee, halb heiße Milch mit Eis
~ Tasse de café au lait et glaçons

Copo de leite **1,00€**
~ Glass of milk ~ Glas Milch ~ Verre de lait

Cacau quente “Chocolates da Beatriz - artesanal” **2,50€**
~ Hot chocolat ~ Heiße Kakao ~ Verre de chocolat chaud

CHÁS ~ TEA ~ TEE ~ THÉS ET INFUSIONS

Chás orgânicos ~ Organic Teas **1,50€**
com leite ~ w/ Milk ~ mit Milch ~ avec du lait **0,30€**
Chá para dois ~ Tea for 2 ~ Tee für zwei ~ Deux person **2,50€**
Chás dos Açores “Gorreana” ~ Tea from Azores **1,50€**

ÁGUAS ~ WATER ~ WASSER ~ EAUS

Fastio | Monchique sem gás 0.50L **1,50€**
~ kein Gas ~ pas de gaz
Fastio | Monchique sem gás 1.50L **2,50€**
~ kein Gas ~ pas de gaz
Pedras | Alardo com gás 0.25L ~ Pedras sparkling **1,80€**
Pedras com gás 0.50L ~ Pedras sparkling 0.50L **3,50€**

SCHWEPPEES

Ginger Ale Schweppes Premium **3,00€**
Água Tônica Schweppes Premium ~ **Schweppes Premium** ... **3,00€**
Ginger Beer Premium **3,00€**

REFRIGERANTES ~ SOFT DRINKS

Coca-cola | Coca-cola Zero **2,50€**
Sumol | Seven Up | Lipton Ice Tea **2,50€**
Why Not Craft Soda (bio) **4,00€**

SUMOS NATURAIS ~ FRESH FRUIT JUICES
FRISCH GEPRESSTE SÄFTE ~ JUS NATURE

Laranja ~ Orange	4,00€
Cenoura ~ Carrot ~ Möhre ~ Carotte	4,00€
Maçã com gengibre e menta	4,50€
~ Apple w/ ginger and mint ~ Apfel mit Ingwer und Minze ~ Pomme, gengibre et menthe	
Maçã com canela e menta	4,50€
~ Apple w/ cinnamon and mint ~ Apfel mit Zimt und Minze ~ Pomme, cannelle et menthe	
Melancia ou Melão	4,00€
~ Watermelon or Melon ~ Wassermelone oder Honigmelone ~ Pastèque ou Melon au menthe	
Ananás com menta	4,00€
Pineapple w/ mint ~ Ananas mit Minze ~ Ananas au menthe	
Mistura de duas frutas	4,50€
~ Mix of 2 fruits ~ Aus zwei Fruchtsorten nach Wahl ~ Deux fruits au choix	
Beterraba, maçã e gengibre	4,50€
Beetroot, apple and ginger ~ Rote Beete, Apfel und Ingwer Betterave, pomme et gingembre	
Limonada com hortelã e açúcar mascavado (granizado)	4,50€
~ Lemonade w/ mint and brown sugar (Shaved Ice) ~ Zitronen - Slush - Limonade mit Minze und Zucker ~ Citronnade au menthe et sucre (Glace pilée)	
Limonada com café, hortelã, açúcar mascavado (granizado) ...	4,50€
~ Lemonade w/ coffee, mint and brown sugar (Shaved Ice) ~ Kaffee - Slush - Limonade mit Minze und Zucker ~ Lemonade w/ café, menthe et sucre (Glace pilée)	
Granizado de café, leite e gelado	4,50€
~ Coffee Shaved Ice, milk and ice cream ~ Kaffee, Milch und Eiscreme ~ Café lait et glace	

CERVEJAS E SIDRA BEER ~ CIDER ~ BIER ~ BIÈRES

Sagres 0.33L Sagres Preta ~ Sagres Sagres Dark 0.33L ..	2,50€
Superbock 0.33L Superbock preta Dark 0.33L	2,50€
Sagres ou Superbock sem alcool ~ Sagres without alcool ...	2,50€
Corona	3,50€
Sidra 0.33L	3,00€

CERVEJA DE PRESSÃO ~ DRAFT BEER ~ BIER VOM FASS ~ BIÈRE PRESSION

Copo 0.25L ~ Glass 0.25L	2,50€
Copo 0.50L ~ Glass 0.50L	5,00€
Panaché Tango	2,00€

Cerveja com Martini	3,50€
~ Beer with Martini ~ Bier mit Martini Bière au Martini	

SANGRIA com Vinho Caiado ~ Adegas Mayor

Branca Tinta Rosé Verde (1 L)	16,50€
~ White Red Rosé Green (1 L) ~ Weisswein Rotwein Rosé Grüner ~ Blanche Rouge Rosé Vert	

MEDRONHO "JUNIOR JACQUES" LOCAL SCHNAPS

Medronho "Junior Jacques" shot 3,00€

VINHO DO PORTO "NIEPOORT" ~ PORT WINE PORTWEIN ~ VIN DOUX

Branco ~ White ~ Weiß ~ Blanc 4,00€

Branco tónico ~ White Tonic ~ Weiß Tonic ~ Blanc Tonique 6,00€

Porto 20 anos ~ 20 years ~ 20 Jahre ~ 20 ans 8,00€

Tawny 4,00€

Tawny 10 anos ~ 10 years ~ 10 Jahre ~ 10 ans 6,50€

MARTINI

Martini branco e tinto simples 4,00€

Martini white or red simple ~ Martini weiß und rot

MOSCATEL

Setúbal 3,50€

BRANDY'S

Aguardente Adega Velha 4,50€

Aguardente Adega Velha 20 anos 9,00€

Aguardente Adega Velha 30 anos 15,00€

Constantino 4,00€

Grappa 4,00€

LICORES ~ LIQUEURS ~ LIKÖRE ~ LIQUORS

Beirão Amêndoa Amarga	4,00€
Poejo Alfarroba Figo Bolota	4,00€
Pennyroyal Carrob Fig Acorn ~ Minze Affenbrotbaum Feige Eichel ~ Pouliot Caroube Figo Gland	
Jägermeister	4,00€
Ginja de Óbidos	4,50€
Sambuca	4,50€

WHISKY'S

Ballantine's	5,00€
Jameson	5,00€
Bushmills Novo	5,00€
Johnnie Walker Black label	6,00€
Macallan 12 anos Sherry Oak Cask	12,50€

VINHOS VERDES ~ GREEN WINE VINO VERDE

Muros Antigos Escolha

(Alvarinho, Loureiro e Avesso)

Copo ~ Glass **4,00€**

Garrafa ~ Bottle **15,00€**

Muros Antigos Contacto

(100% Alvarinho)

Copo ~ Glass **5,00€**

Garrafa ~ Bottle **22,50€**

VINHOS BRANCOS ~ WHITE WINE
~ WEISSWEIN ~ VIN BLANC

Adega Mayor Caiado - Alentejo

(Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Roupeiro)

Copo ~ Glass **4,00€**
Garrafa ~ Bottle **15,50€**

Vicentino Colheita - Alentejo (LOCAL)

(Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Semillon, Viosinho)

Copo ~ Glass **4,00€**
Garrafa ~ Bottle **15,50€**

Vicentino Alvarinho - Alentejo (LOCAL)

Copo ~ Glass **5,00€**
Garrafa ~ Bottle **20,00€**

Vicentino Sauvignon Blan - Alentejo (LOCAL)

Copo ~ Glass **5,00€**
Garrafa ~ Bottle **20,00€**

Vicentino Arinto - Alentejo (LOCAL)

Copo ~ Glass **5,00€**
Garrafa ~ Bottle **20,00€**

VINHOS TINTOS
RED WINE ~ ROTWEIN ~ VIN ROUGE

Adega Mayor Caido - Alentejo (*Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet*)

Copo ~ Glass **4,00€**

Garrafa ~ Bottle **15,50€**

Vicentino Colheita - Alentejo (LOCAL) (*Touriga Nacional, Aragonez, Syrah*)

Copo ~ Glass **4,00€**

Garrafa ~ Bottle **15,50€**

VINHOS ROSÉS ~ ROSÉ WINE
~ ROSÉ WEIN ~ VIN ROSÉ

Vicentino Naked Pinot Noir - Alentejo (LOCAL)

Copo ~ Glass **5,00€**

Garrafa ~ Bottle **20,00€**

Adega Mayor Caiado- Alentejo (*Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Castelão*)

Copo ~ Glass **4,00€**

Garrafa ~ Bottle **15,50€**

GIN, COCKTAILS & LONGDRINKS

Gin Sul 9,50€

com casca de Laranja ou Limão, água tônica e um raminho de alecrim
~ with ice, orange or lemon, tonic water and rosemary ~ Orange oder
Zitrone, Tonic Water und ein Zweig Rosmarin ~ avec de la glace, de
l'orange ou du citron, de l'eau tonique et romarin

Sul Fizz 9,50€

com Gin sul, gelo, sumo de limão, clara de ovo, ginger ale, syrup
e casca de laranja ~ with ice, lemon juice, egg white,
ginger ale, syrup and orange zest ~ mit Eis, Zitronensaft, Eiweiß,
Ingwer Ale, Sirup und Orangenschale ~ avec de la glace, du jus de
citron, du blanc d'oeuf, soda au gingembre, sirop et zeste d'orange

Caipirinha 6,00€

com Lima, açúcar mascavado, gelo e Cachaça ~ w/ Lime, brown
sugar, ice and Cachaça ~ mit Lima, Zucker, Eis und Cachaça ~ avec
fichier, sucre, glace et Cachaça

Caipiroska 6,00€

com Lima, açúcar mascavado, gelo e Vodka ~ w/ Lime, brown sugar,
ice and Vodka ~ mit Lima, Zucker, Eis und Vodka ~ avec fichier, sucre,
glace et Vodka

Mojito 6,00€

com Lima, açúcar mascavado, hortelã, gelo e rum ~ w/ Lime, mint,
brown sugar, ice and Rum ~ mit Lima, Zucker, Minze, Eis und Rum ~
avec fichier, sucre, glace et Rum

Vodka ou Rum 7,00€

com Tabasco, Lima, gelo, sumo de Laranja natural e Hortelã ~ Vodka
or Rum w/ Tabasco, Lime, ice, fresh orange juice and mint ~ mit Ta-
basco, Lima, Eis, Orangensaft natürliche und Minze ~ Vodka ou Rum
Tabasco, fichier, glace, jus d'orange et menthe Vodka ou Rum Tabas-
co, fichier, glace, jus d'orange et menthe

Vodka 7,00€

com Sumos Naturais ou Ginger Beer ~ Vodka w/ natural juices or
Ginger Beer ~ Vodka mit natürlichen Säften oder Ginger Beer ~ Vodka
avec jus naturel

Negroni 7,00€

Gin, Campari, Vermut

Fat Fritz (puro) ~ Fat Fritz (pure) 3,50€

Fat Fritz com água tônica premium 6,00€

~ Fat Fritz w/ tonic water ~ Fat Fritz m/ tonic water
~ Fat Fritz à l'eau tonique

Rum 7,00€

com sumo natural de Ananás, Lima, hortelã e canela
~ w/ fresh pineapple juice, Lime, mint and cinnamon ~ natürlicher
Ananassaft, Limette, Minze und Zimt ~ avec du jus naturel ananas,
citron vert, menthe et de cannelle

Medronho Fizz 9,50€

com Medronho, gelo, sumo de limão, clara de ovo, ginger ale, syrup
e casca de laranja ~ with ice, lemon juice, egg white,
ginger ale, syrup and orange zest ~ mit Eis, Zitronensaft, Eiweiß,
Ingwer Ale, Sirup und Orangenschale ~ avec de la glace, du jus de
citron, du blanc d'oeuf, soda au gingembre, sirop et zeste d'orange

Megroni 7,00€

Medronho, Campari, Vermut

Pimmi's 6,00€

com pepino, sumo de laranja natural, limão e canela ~ w/ cucumber, fresh orange juice, lemon and cinnamon ~ Pimmi's I mit Gurke, frisch gepresster Orangensaft, Zitrone und Zimt ~ avec le concombre, le jus d'orange frais, citron et la cannelle

Pernod ou Richard 6,00€
com Água com gás ~ w/ sparkling water

Cuba Libre 7,00€

Bloody Mary 7,00€

Aperol Spritz 6,00€

Vermut tónico 6,00€

Daiquiri 7,00€

Rum, sumo limão, xarope de açúcar e fruta da época
~ Rum, lemon juice, sugar syrup and seasonal fruit ~ Rum, Zitronensaft, Zuckersirup und Obst der Saison ~ Rhum, jus de citron, sirop de sucre et fruits de saison

Moscow Mule 7,00€

Vodka, lima, ginger beer, hortelã e gelo ~ Vodka, lime, ginger beer, mint and ice ~ Vodka, limette, ginger bier, minze und eis ~ Vodka, citron vert, biere de gingembre, menthe et glace

Medronho Mule 7,00€

Expresso Martini 7,00€

~ Vodka, licor de café, café e gelo ~ Vodka, coffee liqueur, coffee and ice ~ Vodka, Kaffelikör, Kaffee und Eis ~ Vodka, liqueur de cafe, cafe et glace

LOJA ~ SHOPPING

Gin Sul Garrafa 38,50€

Gin Sul Bottle ~ Gin Sul Flasche ~ Gin Sul Bouteille

Gin Sul Edições limitadas 120,00€

Gin Sul Limited editions ~ Gin Sul Limitierte Edition ~ Gin Sul Éditions limitées

Medronho “Junior Jacques” Garrafa 35,00€

Medronho Bottle ~ Medronho Flasche ~ Medronho Bouteille

Flor de Sal, Quinta da Fornalha - Castro Marim 7,50€

com: Alecrim | Tomilho | Oregãos | Piri-Piri

~ Fleur de Salt with: Rosemary | Thyme | Oregano ~ Fleur de Sel w/
Rosmarin, Thymian, Oregano ~ Fleur de Sel avec Romarin | Thym |
Origan | Piri-Piri

Manteiga de Amendoim “Alcagoita”- Aljezur 7,50€

Peanut Butter “Alcagoita”- Aljezur ~ Erdnuss butter “Alcagoita”- Aljezur
~ Beurre d’arachide “Alcagoita”- Aljezur

Batata doce 5 kg 12,50€

Sweet Potato

**OBRIGADO
THANKS
A LOT**

**THERE
IS NO
PLANET
B**

WWW.AGAPITO.PT

facebook.com/agapito.odeceixe

Instagram: [agapito.odeceixe](https://instagram.com/agapito.odeceixe)

Agapito

PRAIA DE ODECEIXE ~ ALGARVE

+ 351926 771 356

kiosk.agapito@gmail.com