



# Memórias Memories

By Chef Osvalde Silva

*Osvalde Silva*




## ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

**Pâté en Croûte** 12 €  
Terrina de aves em massa tenra, geleia de vinho, pickles legumes, folhas verdes  
*Poultry paté in pastry crust, wine jelly, vegetable pickles, green leaves*

**Carpaccio de Vaca | Beef Carpaccio** 14 €  
Carne de vaca, beterraba, radicchio, bresaola, sementes de pinho tostadas, queijo curado e molho balsâmico.  
*Beef, beetroot, radicchio, bresaola, toasted pine seeds, cured cheese, balsamic dressing.*

**Salada Caesar Cardini | Caesar Cardini Salad** 16 €  
Criada pelo Italiano Caesar Cardini, no seu restaurante "Caesar's" em Tijuana, México.  
*Created by the Italian restaurateur Caesar Cardini at his restaurant, "Caesar's" in Tijuana, Mexico.*

Mistura de alface romana da época, croutons, bacon, queijo parmesão gratinado, ovo cozido, anchovas, temperada com molho Caesar.  
*Mixed seasonal Romaine lettuce, croutons, bacon, grated parmesan cheese, boiled egg, anchovies, Caesar dressing.*


**12 Texturas de Verde | 12 Flavours of Green**  16 €  
Combinação de saborosos e frescos ingredientes verdes.  
*Combination of fresh and healthy green ingredients.*


Mistura de abacate, espinafres, pepino, tomate zebra verde, aipo, alface, sementes de abóbora, feijão fava, agriões, rúcula e molho de iogurte de lima e ervas aromáticas.  
*Mixed avocado, spinach, cucumber, green zebra tomato, celery, lettuce, pumpkin seed, fava bean, watercress, garden rocket, lime and herb yoghurt dressing.*

**Complete a sua salada | Upgrade your salads**  
Frango crocante / *Crispy chicken* 5 €  
Camarão cozido / *Boiled prawns* 6 €



## ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

**Sopa do Jardim | Garden Soup**  9 €  
Creme de cenoura, abóbora, alho-francês, curgette com azeite virgem extra e croutons.  
*Cream of carrot, pumpkin, leek, zucchini, olive oil, croutons.*

**Tartelete de Queijo de Cabra e abóbora**  14 €  
**Goat's Cheese and Pumpkin Tartelette**  
Massa quebrada, abóbora, espinafres, vinagre balsâmico e salada  
*Shortcrust pastry, pumpkin, spinach, balsamic glaze, salad*

**Camarão Piripiri Salteado | Piri-Piri Prawns** 15 €  
Alho, tomate, chili, vinho branco, coentros frescos, pão tostado.  
*Garlic, tomato, chilli, white wine, fresh coriander, toasted bread.*

**Amêijoas da Ria Formosa** 17 €  
**Ria Formosa Clams**  
Alho, vinho branco, coentros frescos, limão, pão tostado.  
*Garlic, white wine, fresh coriander, lemon, toasted bread.*

**Sopa de Peixe | Fish soup** 17 €  
Robalo, camarão, amêijoa, tomate, pimentos, coentros frescos  
*Seabass, prawn, clams, tomato, peppers, fresh coriander*



## PRATOS PRINCIPAIS - PEIXE FISH MAIN COUSES

**Bacalhau à Brás | Cod fish "à Brás"** 29 €  
Azeitonas pretas, batata palha, ovo escalfado, salsa, bacalhau desfiado, cebola crocante, molho de tomate.  
*Black olives, straw potatoes, poached egg, parsley, cod roe, crispy onion, tomato salsa.*


**Robalo | Sea Bass** 30 €  
Legumes, caril amarelo, leite de côco, feijão fava, arroz Basmati, coentros frescos  
*Vegetables, yellow curry, coconut milk, fava beans, Basmati rice, fresh coriander*


**Polvo à Lagareiro | Octopus "Lagareiro"** 34 €  
Com batata Primor a murro, brócolos bimi, alho, pimento vermelho e azeite virgem extra.  
*With roasted "Primor" potatoes, bimi broccoli, garlic, red peppers, extra virgin olive oil.*



## PRATOS PRINCIPAIS - CARNE MEAT MAIN COURSES

**Franguinho Piripiri | Piri-Piri Chicken** 22 €  
Frango desossado piri-iri, legumes frescos, salada de tomate, batata frita.  
*Boneless piri-iri chicken, checked vegetables, tomato salad, French fries.*

**Pato | Variation of Duck**  33 €  
Perna de pato crocante, peito de pato, cevada, bacon, chouriço, laranja.  
*Crispy duck leg, duck breast, barley, bacon, chorizo, orange.*

**Bife à Portuguesa | Beef "à Portuguesa"**  35 €  
Bife do lombo, batata doce, presunto, alho e molho avinagrado.  
*Beef fillet, sweet potato, Portuguese Presunto ham, garlic and vinegar sauce.*



## PARA PARTILHAR COM A FAMILIA TO SHARE WITH YOUR FAMILY...

**DA NOSSA COSTA PARA A CATAPLANA**  **FROM THE COAST TO THE CATAPLANA**

**2 Pessoas | 2 people** 65 €  
**1 Pessoa | 1 person** 35 €  
Peixe e marisco, pimentos, tomate, cebola, vinho branco, alho, coentros e arroz Basmati.  
*Fish and seafood, peppers, tomato, onion, bell peppers, white wine, garlic, coriander and Basmati rice.*

**DA QUINTA PARA A CATAPLANA**  **FROM THE FARM TO THE CATAPLANA**

**2 Pessoas | 2 people** 65 €  
**1 Pessoa | 1 person** 35 €  
Porco preto marinado, enchidos, pimentos, tomate, cebola, vinho branco, alho, batata doce.  
*Marinated black pork, assorted Portuguese cured sausages, peppers, tomato, onions, bell peppers, white wine, garlic, sweet potatoes.*

**Robalo ao Sal do Algarve**  **Seabass in Algarvian Salt Crust**

**2 Pessoas | 2 people** 75 €  
Batata primor, legumes salteados, sal grosso, tomilho, aroma de anis, manteiga branca de limão.  
*"Primor" potatoes, sautéed vegetables, sea salt, thyme, anise scent, lemon "beurre blanc".*

**TOMAHAWK**  
**2 Pessoas | 2 people** 79 €  
Costela tenra de boi (1 Kg), especiarias de louro, tomate de videira, batata "steak house", "chimichurri".  
*Beef Prime Rib (1kg), bay leaf spices, roasted vine tomatoes, steak house potatoes, chimichurri.*

## CONRAD ALGARVE

NEVER JUST STAY. STAY INSPIRED.

\* Preços com IVA incluído à taxa legal - O Restaurante Louro dispõe de Livro de Reclamações. Por favor informe-nos caso tenha alguma restrição dietética ou alergia.  
Prices with VAT included at the legal rate - Louro Restaurant possesses a Complaints Book. Please inform us if you have any special dietary needs or allergies.



## PIZZAS

- Margarita | Margherita** 

16 €
- Molho de tomate, mozzarella de búfalo e folhas de manjerição.  
*Tomato sauce, Buffalo Mozzarella and basil leaves.*
- Vegetariana | Veggies** 

18 €
- Alcachofra grelhada, curgete, pimentos, cebola roxa e cogumelos brancos.  
*Roasted artichokes, zucchini, bell peppers, red onion and white mushrooms.*
- Campestre | Country**

20 €
- Frango, chouriço, azeitona preta, cogumelos, tomate seco e rúcula.  
*Chicken, chorizo, black olives, mushrooms, dried tomatoes and garden rocket.*
- Pepperoni**

20 €
- Pepperoni, queijo Cheddar, azeitona preta e orégãos.  
*Pepperoni salami, Cheddar cheese, black olives and oregano.*



## HAMBÚRGUERES E SANDES BURGERS & SANDWICHES

- Hambúrguer de Frango | Chicken Burger**

18 €
- Pão brioche, frango Português grelhado, abacate, rúcula e tomate, acompanhado com batatas fritas.  
*Brioche bun, Portuguese chicken steak, avocado, garden rocket, tomato, served with French fries.*
- Hambúrguer de Frango Piripiri  
Piri-Piri Chicken Burger**

18 €
- Pão brioche, frango Português picante grelhado, abacate, rúcula e tomate, acompanhado com batatas fritas.  
*Brioche bun, spicy Portuguese chicken steak, avocado, garden rocket, served with French fries.*
- Hambúrguer de Vaca | Beef Burger**

22 €
- Pão brioche, 200gr de carne de vaca, rúcula, tomate, acompanhado com batatas fritas.  
*Brioche bun, 200g beef, garden rocket, tomato, served with French fries.*
- Sanduíche Club | Club Sandwich**

18 €
- Torre de pão de forma, pasta de frango e maionese, bacon, ovo frito, alface e tomate, acompanhado com batatas fritas.  
*Tower of loaf bread, chicken mayonnaise paste, bacon, fried egg, lettuce, tomato, served with French fries.*
- Sanduíche Club Vegetariana** 



18 €
- Vegetarian Club Sandwich**  
Torre de pão de forma, abacate, hummus caseiro, tomate, alface, ovo cozido e queijo fresco de ervas aromáticas.  
*Tower of loaf bread, avocado, home-made hummus, tomato, lettuce, boiled egg, herb cream cheese.*



## RUMMO PASTAS

- Penne ou esparguete  
Penne or spaghetti**

18 €
- Molho à sua escolha | Sauce of your choice:**

  - Bolonhesa de carne de vaca / Beef Bolognese
  - Molho de tomate / Tomato sauce 
  - Pesto e natas / Creamy Pesto sauce 



## OPÇÕES VEGETARIAS VEGETARIAN OPTIONS...

- Caril Amarelo Vegetariano  
Yellow Vegetable Curry**

20 €
- Legumes, maçã verde, leite de côco, tomate, arroz Basmati, espinafres, coentros frescos e "poppadum".  
*Vegetables, green apple, coconut milk, tomato, Basmati rice, spinach, fresh coriander and poppadum flatbread.*
- Risotto**

20 €
- Arroz Carnaroli, cogumelos, espargos, parmesão, ervas aromáticas frescas.  
*Carnaroli rice, mushrooms, asparagus, parmesan, fresh herbs.*



## SOBREMESAS DESSERTS

- Seleção de fruta laminada  
Selection of sliced fruit**

10 €
- Abóbora | Pumpkin**

12 €
- Abóbora, iogurte, limão, massa doce.  
*Pumpkin, yoghurt, lemon, cookie dough.*
- Morango | Strawberry**

13 €
- Cogumelo de morango, baunilha, caramelo salgado, chocolate.  
*Strawberry mushroom, vanilla, salted caramel, chocolate.*
- Matcha**  

14 €
- Iogurte de soja, pistácio, côco, chá verde.  
*Soya yoghurt, pistachio, coconut, green tea.*
- Brownie** 

14 €
- Nóz pecan , chocolate, framboesas.  
*Pecan, chocolate, raspberries.*



Vegetariano | Vegetarian



Sem Glúten | Gluten free \*

\* A equipa pode sugerir mais opções sem Glúten.  
For additional Gluten Free options, please ask the team.



## LOURO RESTAURANT

CONRAD

ALGARVE

NEVER JUST STAY. STAY INSPIRED.

\* Preços com IVA incluído à taxa legal - O Restaurante Louro dispõe de Livro de Reclamações. Por favor informe-nos caso tenha alguma restrição dietética ou alergia.  
Prices with VAT included at the legal rate - Louro Restaurant possesses a Complaints Book. Please inform us if you have any special dietary needs or allergies.