

Cabana Sass'

ALGARVE



PEIXE FRESCO, PREPARADO AO SEU GOSTO Fresh Catch, Cooked Your Way

Nossos pratos de peixe cozido são preparados na hora com o pescado local mais fresco, disponíveis por 1kg, conforme o preço do mercado.

Our cooked fish dishes are made to order with the freshest local catch, Available per 1kg, at market price.

DO BAR CRU

Sugestão do Chef
Chef's Special

Tártaro de Atum com Abacate 32
Tuna Tartare with Avocado

Tiradito de Robalo 24
Sea Bass Tiradito

Ceviche de Dourada 28
Sea Bream Ceviche

Escaneie o código QR para ver os alérgenos.
Scan the QR code for allergens



PRIMEIROS SABORES

to share or not to share | Para dividir ou não dividir

Pimentos Shishito Grelhados 7
Grilled Shishito Peppers

Cesto de Legumes da Cabana Sass' com Tzatziki 32
Cabana Sass' Vegetables Basket with Tzatziki

Couve-flor Assada, Molho de Tahine e Pimentão Vermelho Defumado 22
Roasted Cauliflower with Smoky Red Pepper Tahini Sauce

Amêijoas à Bulhão Pato na Brasa, Fumadas (300gr) 38
Bulhao Pato Open-fire Clams Smoky 300gr

Lulas Fritas com Molho Cremoso de Trufa e Yuzu 28
Fried Calamari, with Creamy Truffle Yuzu

Atum Aburi Crocante da Cabana com Maionese Fumada 22
Cabana Crunchy Tuna Aburi, Smoked Mayo

Sanduíche de Lagosta 29
Lobster Roll

A Nossa Focaccia com Anchovas e Tomates picados 16
Our Focaccia with Anchovies and Chopped Tomatoes

Pata Negra 32

SALADAS FRESCAS

Chop Chop da Cabana Sass' 22
Chop Chop Cabana Sass'

Salada de Polvo com Grão-de-Bico 22
Octopus and Chickpeas Salad

Burrata com Tomates da Estação 21
Burrata with a Mix of Seasonal Tomatoes

Salada Niçoise 22
Niçoise Salad

Salada Grega 18
Greek Salad

É aplicada uma taxa de couvert de 5€, cobrada apenas se for consumido. Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Obrigado por partilhar esta momento connosco junto ao oceano

A cover charge of 5€ applies, only charged if enjoyed. All prices include VAT at the current legal rate. Thank you for sharing this moment by the ocean with us.

CARNES DO FOGO

Todas as nossas carnes são preparadas em fogo aberto e servidas com batatas fritas caseiras.

All our meats are prepared over an open fire and served with homemade French Fries.

Entrecôte Argentinian Black Angus (300gr) 54

Carré de Cordeiro Costelas (400g) 48
Lamb rack (400g)

Frango Baby ao Limão 26
Lemon Baby Chicken

Picanha (300g) 42

PIZZA & PASTA

Pizza Cabana Sass' – Alcachofras e trufa cremosa 32
Cabana Sass' Pizza, Artichokes and Truffle Cream

Pizza Napolitana com Anchovas e Azeitonas 26
Pizza Napolitana with Anchovies and Olives

Spaghetti de Lagosta 49
Lobster Spaghetti

Linguini com Berbigão 32
Linguini Al Vongole

Penne ao Pesto Genovês 22
Penne al Pesto Genovese

ACOMPANHAMENTOS

Arroz da Casa com Ervas e Alho 8
House Rice with Herbs and Garlic

Batatas Fritas Caseiras 8
Homemade French Fries

Legumes Grelhados 8
Grilled Veggies

Salada Verde 8
Green Salad

Gratinado Dauphinois 8
Gratin Dauphinois

Arroz Branco 5
White Rice

Pão Focaccia 5
Focaccia Bread

Menu crafted by Corporate Chef Shahar Dahan & Executive Chef Nicolas Largillet