

Apertivos / Cocktails

Copo de Prosecco Bruto / Rosé • 7,90€ / 8,40€

Kir Royal (prosecco com licor de creme de cassis) • 8,90€

Aperol Spritz (Aperol, espumante e soda) • 9,90€

Gin Tonic (Gordons, Bombay Sapphire, Hendrick's, Bulldog ou Gin Sul) **desde** • 9,90€

Espresso Martini (vodka, Kahlua e café) • 9,50€

Bloody Mary (sumo de tomate, aipo, vodka, molho worcester e tabasco) • 9,90€

Portonic (porto branco com água tônica e cubos de lima) • 7,90€

Cosmopolitan (sumo de arando, vodka, Triple Sec e sumo de lima) • 8,90€

Negroni (campari, gin e vermute) • 8,90€

Whiskey Sour (whiskey, sumo de lima, clara de ovo e xarope de açúcar) • 9,90€

Margarita (tequila, Triple Sec e sumo de lima) • 9,80€

Dry Martini (gin ou vodka com vermute sêco e azeitonas) • 8,90€

Cocktails de Assinatura

Algarve Martini (gin com infusão de rosmaninho, melosa e sumo de lima) • 12,50€

Sabugueiro Sour (vodka, pepino, xarope de sabugueiro, lima, clara de ovo) • 12,80€

Maçã & Gengibre Mule (rum Añejo, maçã, Calvados, cerveja de gengibre) • 12,50€

Mocktails

Limonada de Lichia (sumo de lima, puré de lichia e soda) • 8,80€

Elixir de Kiwi (cerveja de gengibre s/ álcool, puré de kiwi e manjeriço) • 8,50€

Zero Gin & Tonic (gin sem álcool & água tônica) • 8,80€

Virgin Mary (sumo de tomate, aipo, molho worcester e tabasco) • 8,80€

Consulta a nossa lista de Seleção Champagnes

Couvert: Variação de Pão e "Dips" p/p • 3,90€

Para Começar

Caviar de Esturção / Blinis / Pepino

20g de caviar de esturção selvagem imperial servido com tagliatelle de pepino, blinis verdes e creme fraiche • 49,80€

Entradas

Hokkaido / Quinoa / trufa

Cannelloni de abóbora hokkaido, servido com salada trufada de quinoa e palha de alho francês • 15,50€

Cenoura / Queijo Fresco / Gengibre

Texturas de cenoura (grelhada, pickle e cenoura falsa), com queijo de ovelha fresco em pani puri e couli de gengibre • 16,80€

Corvina / Côco / Coentros

Ceviche de corvina perfumado com leite de tigre de côco, emulsão de coentros, cebola roxa, uvas e sal negro • 19,50€

Vieiras / Chá Branco / Wakame

Vieiras Coquilles Saint-Jacques servidas com puré de nabo e chá branco, wakame marinado e óleo de shoyu • 21,80€

Foie Gras / Figos / Rosmaninho

Escalope de foie gras de pato na frigideira, servido com chutney de figos, redução de rum e crumble de rosmaninho • 22,50€

Recomendamos o vinho:

Sauternes - Château de L'ecole Copo/70ml • 7,80€

Carne de Vaca / Pêra / Mostarda

Tártaro de lombo de vaca Premium Nacional com pêra marinada, esferas de mostarda e alcaparras fritas • 19,80€



Vegetariano



Vegano

Sopas

Sopa de Caranguejo Selvagem

servido com pedras de sépia, gel de alho e salicórnia • 14,80€

Velouté de Espargos Verdes

com extrato de menta, amêndoas tostadas e couli de tomilho • 11,50€

Sopa Fria de Beterraba e Kefir

servida com mousse de rábano, pepino, peta zetas e croutons • 9,80€

Vegetarianos

Massa de Ovo Fresca / Trufa / Avelã

Massa fresca de ovo em molho de trufa com shimejis salteados, chip's de parmesão e óleo de avelã

Entrada • 17,80€ Principal • 27,80€

Risotto / Tomate / Leite de Cabra

Risotto de tomate fumado, com tiras de rabanete, rúcula frita e espuma de leite de cabra

Entrada • 13,80€ Principal • 23,50€

Tofu / Caponata / Hibiscos

Tofu grelhado e panado em sementes de sésamo, puré de hibiscos, caponata, palitos de polenta fritos e molho de teriyaki

Entrada • 14,80€ Principal • 23,80€

 Vegetariano

 Vegano



Do Mar

Tamboril / Couve Roxa / Aneto

Lombo de tamboril com tapenade de azeitona preta, puré de couve roxa, cebola caramelizada e molho de aneto • 27,80€

Polvo / Pimentos Vermelhos / Flor de Lotus

Dueto de Polvo (tentáculo grelhado e croquete) com creme de grão de bico, chimichurri de pimentos vermelhos, ervilhas e chips de flor de lótus • 32,50€

Pregado / Pistáchio / Trufa

Filetes de pregado com crosta de pistáchio, puré de couve flor trufado, espargos verdes salteados e molho beurre blanc de baunilha • 34,80€

Cada prato principal vem com um acompanhamento à sua escolha:

Batatas Novas Assadas com Creme Fraiche de Cornichões

Salada Mediterrânica Cremosa com Focaccia

Palitos de Polenta Fritos com Maionese de Pimenta Rosa

Risotto de Tomate Fumado com Lascas de Parmesão

Legumes da Época salteados

por qualquer acompanhamento extra será cobrado • 4,90€

Do Campo

Leitão / Pastinaca / Kumquat

Barriga de leitão crocante em creme de pastinaca, pack choi grelhado e molho de kumquat com anis • 27,80€

Pato / Bimis / Hibiscos

Peito de pato cozinhado rosa com bimis salteados, puré de hibiscos, cerejas em balsâmico e jus de vinho do porto • 29,50€

Surf & Turf / Raiz de Aipo / Bisque

Surf & Turf (lombo de vaca Premium Nacional e camarão tigre selvagem), com puré de raiz de aipo, feijão verde e molho de bisque • 39,80€

Cada prato principal vem com um acompanhamento à sua escolha:

Batatas Novas Assadas com Creme Fraiche de Cornichões

Salada Mediterrânica Cremosa com Focaccia

Palitos de Polenta Fritos com Maionese de Pimenta Rosa

Risotto de Tomate Fumado com Lascas de Parmesão

Legumes da Época salteados

por qualquer acompanhamento extra será cobrado • 4,90€

Queijos

Seleção de Queijos do nosso Chefe

com frutos secos, compota de fruta e "crackers", para duas pessoas • 19,80€

Recomendamos o vinho do porto :

Dalva **Colheita 1995** Copo / 70ml • 9,80€

Vinho do Porto

Ramos Pinto Superior **Tawny ou Ruby** Copo / 70ml • 6,80€

Borges Coroa **Branco Seco** Copo / 70ml • 6,80€

Ramos Pinto Adriano **Reserva Ruby** Copo / 70ml • 8,50€

Niepoort **Colheita 2009** Copo / 70ml • 9,80€

Ramos Pinto **L.B.V.** Copo / 70ml • 9,80€

Quinta Seara d'Ordens **Reserva Tawny** Copo / 70ml • 8,50€

Quinta Seara d'Ordens **L.B.V.** Copo / 70ml • 9,80€

Poças **10 Anos** Copo / 70ml • 7,50€

Graham's **20 Anos** Copo / 70ml • 9,80€

Dow's **30 Anos** Copo / 70ml • 13,80€

Barros **40 Anos** Copo / 70ml • 16,50€

Quinta de La Rosa **Vintage 2012** Copo / 70ml • 9,80€

Dalva **Colheita 1995** Copo / 70ml • 9,80€

Cálem **Vintage 1983** Copo / 70ml • 13,50€

Sobremesas

Crème Brûlée de Maracujá 🌿

com esponja de pipocas e gel de sabugueiro • 9,80€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Porto Quinta Seara d'Ordens Reserva Tawny** 70ml • 8,80€

Bom Bom de Chocolate 70% Cacau 🌿

com framboesa, molho picante de chocolate branco e gelado de iogurte • 13,50€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Porto Ramos Pinto L.B.V.** 70ml • 9,80€

Tarte de Amêndoa Caramelizada 🌿

com ameixa, molho de Amarguinha e gelado de caramelo salgado • 11,80€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Vinho Moscatel Roxo Superior 10 anos** 70ml - 7,80€

Panna Cotta de Citronela 🍷 🌿

com ananás glaceado, couli de guaraná e merengue de aquafaba • 9,50€

Recomendamos o vinho de sobremesa: **Late Harvest - João Clara** 70ml • 8,80€

Variação de Sobremesas 🌿

seleção surpresa de sobremesas do nosso chefe, para duas pessoas • 19,80€

Bola de Gelado ou Sorvete • 3,90€

Gelados : Iogurte 🌿, Caramelo Salgado 🌿 ou Ferrero Rocher 🌿

Sorvetes: Goiaba 🌿 🍷, Limão 🌿 🍷 ou Manjerição 🌿 🍷

🌿 Vegetariano

🍷 Vegano

Vinho de Sobremesa

Tokaji Aszu 5 Puttonyos (Hungria)

Copo / 70ml • 9,80€

Grf / 500ml • 54,50€

Sauternes - Château de L'ecole (França)

Copo / 70ml • 7,80€

Grf / 500ml • 32,50€

Late Harvest - João Clara (Algarve)

Copo / 70ml • 8,80€

Grf / 500ml • 36,50€

H.& H. Full Rich Doce Madeira (Ilha da Madeira)

Copo / 70ml • 7,50€

Grf / 750ml • 64,50€

Vinho Moscatel Roxo Superior 10 anos (Setúbal)

Copo / 70ml • 7,80€

Grf / 750ml • 67,50€

Chás Premium do Mundo

Golden Typ Maloom - **Chá Preto** (Nepal)
Clássico chá preto do "teto do mundo" dos Himalaias.
Este chá é original, natural e cheio de fescura • 4,40€

Sencha Senpai - **Chá Verde** (Japão)
Sencha é o chá mais popular do Japão.
Leve e refrescante, com aroma e sabor doce • 4,40€

Tippy Golden Darjeeling - **Chá Earl Grey** (Índia)
Um chá delicadamente floral,
com aroma de bergamota • 4,40€

Ting Yuan - **Chá de Jasmim** (China)
Jasmine Ting Yuan traz para sua chávena os sabores inesquecíveis
e refrescantes de jasmim, chá encorpado com cor esverdeada • 4,40€

Pai Mu Tan - **Chá Branco Orgânico** (China)
Este chá branco é da mais alta qualidade.
Tem um aroma doce, fresco e de especiarias • 4,90€

Rooibos Blossom - **Chá de Cereja** (Sul de África)
A infusão mais popular do Sul Africano.
Com pedaços de cereja e um sabor a cereja aromática • 4,40€

Nana - **Chá Verde** (Marrocos)
Com folhas largas, sabor a hortelã e agradavelmente picante • 4,40€

Ronnefeldt Infusion - **Gengibre e Citronela** (China & Índia)
A infusão de ervas refrescantes com o calor natural do gengibre,
perfeitamente equilibrada com a frescura natural de citronela • 4,40€

Flor de Camomila - **Camomila** (Portugal)
Fresco e perfumado com fundo floral • 4,40€

Cafés com Licores

Espresso Martini

Licor de café Kahlua, Smirnoff vodka, café e xarope de açúcar • 9,50€

Café dos Artistas

Havana Club Añejo Especial, Amaretto Disaronno, café e natas • 9,50€

Irish Coffee

Jameson, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Café Irish Cream

Baileys, café e natas • 9,50€

Café Calypso

Tia Maria, café e natas • 9,50€

Café de Banana

Bols licor de banana, café e natas • 9,50€

Café Grand

Grand Marnier, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Café á Portuguesa

Brandy Macieira, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Café Italiano

Amaretto Disaronno, café e natas • 9,50€

Café das Caraibas

Havana Club Añejo Especial, açúcar amarelo, café e natas • 9,50€

Existe neste estabelecimento um livro de reclamações. Preço incl. IVA, Vat, á taxa em vigor

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

(Artigo 135º, Decreto-Lei nº10 de 16 Janeiro de 2015)

Aperitivos / Cocktails

Copo de Prosecco Bruto / Rosé • 6,90€ / 7,90€

Kir Royal (prosecco com licor de creme de cassis) • 8,90€

Aperol Spritz (Aperol, espumante e soda) • 9,90€

Gin Tonic (Gordons, Bombay Sapphire, Hendrick's, Bulldog ou Gin Sul) **desde** • 9,90€

Espresso Martini (vodka, Kahlua e café) • 9,50€

Bloody Mary (sumo de tomate, aipo, vodka, molho worcester e tabasco) • 9,90€

Portonic (porto branco com água tônica e cubos de lima) • 7,90€

Cosmopolitan (sumo de arando, vodka, Triple Sec e sumo de lima) • 8,90€

Negroni (campari, gin e vermute) • 8,90€

Whiskey Sour (whiskey, sumo de lima, clara de ovo e xarope de açúcar) • 9,90€

Margarita (tequila, Triple Sec e sumo de lima) • 9,80€

Dry Martini (gin ou vodka com vermute seco e azeitonas) • 8,90€

Cocktails de Assinatura

Algarve Martini (gin com infusão de rosmaninho, melosa e sumo de lima) • 12,50€

Sabugueiro Sour (vodka, pepino, xarope de sabugueiro, lima, clara de ovo) • 12,80€

Maçã & Gengibre Mule (rum Añejo, maçã, Calvados, cerveja de gengibre) • 12,50€

Mocktails

Limonada de Lichia (sumo de lima, puré de lichia e soda) • 8,80€

Elixir de Kiwi (cerveja de gengibre s/ álcool, puré de kiwi e manjeriço) • 8,50€

Zero Gin & Tonic (gin sem álcool & água tônica) • 8,80€

Virgin Mary (sumo de tomate, aipo, molho worcester e tabasco) • 8,80€



Breve história de Lagos, desta Casa e da Gastronomia Portuguesa

Lagos nasceu sob o signo do mar.

A configuração geográfica da sua baía faz com que este aglomerado populacional se perca em eras remotas da história.

Não admira, por isso, que os primeiros habitantes surjam de eras ainda pouco conhecidas, do período neolítico. Eram povos da bacia do mediterrâneo como Fenícios, Gregos ou mesmo Cartagineses.

O núcleo primitivo da cidade, a zona antiga da actual freguesia de Santa Maria, freguesia essa à qual pertence esta casa, terá surgido já na época dos Cartagineses com um nome definido: Lacóbriga.

As moedas diversificadas, vestígios de muralhas, belos mosaicos da época atestam a importância militar, económica e cultural que Lacóbriga atingiu no período de esplendor do império romano, que dominou todo o mar mediterrâneo. Os Lusitanos, como os Portugueses eram chamados nesta época, eram na sua maioria pastores e camponeses, alimentando-se sobretudo de carne de porco, de cabrito, cereais, fruta e legumes.

A queda do império romano e, posteriormente, a conquista do sul da Península pelos Árabes, envolve esta cidade num manto cuja história ainda está por desvendar.

Dizem que estes lhe chamavam Zawala (Zavaia). A nível gastronómico é no sul do País que se encontra mais vestígios da cultura moura, como o bolo de mel, o arroz-doce e o gaspacho.

– Em 1332, D. Afonso IV manda restaurar as suas muralhas e aqui a sede do governo militar do Algarve. Inicia-se, então, em Lagos a era dos Descobrimientos, estabelecendo-se aqui o Infante D. Henrique.

– É de Lagos que parte Gil Eanes, em 1434 para ultrapassar o Cabo Bojador;

– Em 1441, chegam a Lagos os primeiros cativos trazidos de África, dando origem ao primeiro Mercado de Escravos.

É por esta altura, Século XVI, que chegam a Portugal, via Lagos, os frutos exóticos e as especiarias, vindas de África e do Oriente.

– O prestígio de Lagos fez com que D. Manuel I, em 1504, concedesse à cidade um novo foral e com que D. Sebastião elevasse Lagos à categoria de cidade em 1578.

– Em 1755, foi o terramoto que quase destruiu a cidade por completo. Mas, a cidade voltou a renascer das suas ruínas, dos seus escombros.

É dessa época que data esta casa que ora renovamos; sabendo apenas que ela já existia em 1900, terá sido então comprada por um padre – Prior Barros de seu nome – e que os últimos proprietários terão sido a família *Amado da Cunha*, bastante conhecida em Lagos.

Após um longo período de fome, os Portugueses começaram a seguir a regra:

“ Tudo o que é bom vem da terra e do Mar ”

Hoje pode experimentar esta regra no Restaurante dos *Artistas*.

Artistas

Restaurante

Menu "A la Carte"



Rewards:

RESTAURANT GURU 2025



nº1 in Algarve
nº 6 of Portugal



Restaurante dos Artistas
A TOP 100 BEST
RESTAURANTE IN PORTUGAL
em Portugal



Algarve Top 100
Restaurantes 2025

Internet Password: alacarte



TripAdvisor



Instagram



Facebook

Obrigado