



Menu

*"Cada prato que criamos
é um reencontro com algo
que já nos fez felizes."*

by OPUS

Ha histórias de amor, que começam com um olhar.

A nossa começou com um prato.

Ou melhor...

Com a ideia inocente de uma água com limão.

Mas a água nunca chegou.

Chegaram três, quatro — talvez mais — garrafas de champanhe.

Chegaram petiscos, uma garfada roubada, um vinho derramado.

E o coração... a saber logo que ia dar molho.

Foi assim que um algarvio marafado e uma alentejana destemida —

ele com o sal no sangue,

ela com fogo no verbo —

decidiram juntar mãos, panelas e sonhos.

Cozinharam dias, madrugadas, erros e receitas.

Discutiram molhos. Riram de tachos a mais.

E fizeram da cozinha a casa onde tudo cabe:

o grito, o beijo, a saudade...

e o cheiro da lenha.

O By Opus nasceu dessa mistura — da vontade indecente de casar

tradição com criação,

de servir com alma, de fazer bonito...

mas acima de tudo —

de fazer sentir.

Porque aqui, o prato não vem só com ingredientes.

Vem com memórias.

Com raízes.

Com rugas da terra e vento do mar.

Vem com vinhos que contam histórias,

gelados que sabem a infância bêbeda,

e silêncios que só acontecem

quando o sabor acerta no peito.

A nossa cozinha é feita de fé, de fogo e de afeto.

Tem sotaque do sul

e teimosia portuguesa.

É petisco para uns,

poema para outros.

Mas sempre — sempre —

uma declaração de amor.

Por isso, se estás aqui...

senta-te.

Pousa o telemóvel.

Escolhe um vinho.

Come devagar.

Ama depressa.

Porque esta história — agora — também é tua.

COUVERT

Para começar

*Aqui, o pão é partido como se partilham as histórias.
Petiscos com alma, preparados no próprio dia, com ingredientes que
conhecem o nome do produtor e memórias que vêm do campo e do mar.*

PRATÃO DE COUVERT 12€

*Um festim à portuguesa, para abrir o apetite ou fazer de refeição~
Vem com tudo o que importa:*

AZEITONAS TEMPERADAS

*Curtidas com alho, laranja e ervas do quintal. Fala-se menos, mastiga-se
mais.*

CENOURINHAS À ALGARVIA

Temperadas com alho, vinagre e coentros frescos. Um mergulho no sul.

MANTEIGA DA CASA

Barra-se como se sela um pacto. Cremosa, com flor de sal e toque cítrico.

TORRESMOS ESTALADIÇOS~

Como beijos rijos do interior. Servidos frios, fatiados, com sabor da terra.

TIBORNA DE AZEITE DA SERRA

Azeite generoso, alho e orégãos — como se fazia no monte.

TREMOÇOS

Simples. Amargos e frescos. Com sal e conversa.

PÃO VARIADO 5€

*Três maneiras de começar bem: pão caseiro, pão de figo, e broa de
milho à moda antiga.*

ENTRADAS & SALADAS

pequenos gestos, grandes sabores.

Sabores do campo e do mar, partilhas que matam o ratinho.

PASTEL DE BACALHAU 4,5€

Crocante por fora, suave por dentro — memória viva da cozinha portuguesa.

CROQUETE DE LEITÃO 7€

Massa delicada, dourada na frigideira, a envolver leitão suculento e temperado. Um petisco de festa em cada dentada.

QUEIJO DE ENTORNA 7€

Ovelha em segredo, queijo aveludado que se abre em manteiga e memória da terra.

CHOURIÇOS TÍPICOS ASSADOS 15€

Chouriço artesanal, flambado no fogo, servido em brasa.

PATA NEGRA 18€

Finas fatias de joia ibérica, curadas no tempo e na paciência da serra.

OVOS DE TOMATADA 16€

Tomates maduros rendem-se ao lume e acolhem ovos macios que se rompem em ouro cremoso.

OVOS COM ESPARGOS 15€

Espargos verdes dançam na manteiga, acolhendo ovos macios que se rompem em ouro cremoso, num prato simples e eterno.

SALADA DE OVAS 15€

Mar e terra em harmonia: ovas frescas, batatinha tenras, azeite e cebolinha.

SALADA DE POLVO 16€

Doce calor e maresia: polvo macio, batata terrosa, coentros verdes e azeite vivo.

BIQUEIRÃO E ALIOLI 15€

Cais crocante e leve: biqueirão dourado em tempura, mergulhado em alioli de limão.

SALADA DE BACALHAU 15€

Bacalhau desfiado entre pimentos rubros, tomate assado e cebola roxa, regados a azeite e orégãos da serra.

MUXAMA COM FIGO SECO E RÚCULA 16€

Sal do mar e doçura da serra: muxama de atum, figo seco, rúcula selvagem e azeite de poejo.

OSTRA CÍTRICAS E PICANTES 16€

Quatro ostras frescas, acordadas por vinagreta cítrica, pimenta viva e ervas do mar.

AMEIJOAS À BOLHÃO PATO 19€

Frescas da ria, abertas ao lume com alho, coentros e vinho branco — um poema do mar servido na frigideira.



TERRA & MAR

que se prova

Entre o sal do mar e a memória da terra, sabores que se provam como herança viva.

CAMARÃO TIGRE NA COMPANHIA DE TOSTAS DA AVÓ **22€**

Uma peça de camarão tigre dourado, servidas com tostas caseiras e um sussurro de alioli de alho.

OSTRAS EM FRESCA CANJA DOCE E PICANTE **19€**

Quatro ostras frescas em canja fria, onde se mistura à doçura, o picante desperta e as ervas refrescam.

ANCHOVA NO GASPACHO COM GELADO DE POEJO **17€**

Frescura e perfume verde: anchova curada, gaspacho de tomate, croutons de broa e gelado aromático de poejo.

CREMOSO GASPACHO DE POLVO **18€**

Polvo macio em sopro fresco de tomate e cebola, ovas de peixe e coentros, avivados por vinagre da terra.

NOBRE GASPACHO COM PATA NEGRA E ESPARGOS **16€**

Tomate e vinagre em frescura de verão, coroados pela nobreza da pata negra curada e espargos confitados.

BACALHAU CONFITADO NO ESPIRITUAL **20€**

Lombo de bacalhau confitado, sobre puré espiritual de bacalhau, batata, espinafre e cenoura, corado com crosta de broa dourada.

CACÃO DE COENTRADA 19€

Posta de cação mergulhada em molho de coentros e alho, avivadas por vinagre e servidas com pão que acolhe o sabor.

XERÉM DE POLVO E CAVIAR 21€

Polvo macio em xerém amanteigado, coroadado com caviar e frescura de ervas.

XERÉM DE CAMARÃO E FOIE GRAS 22€

Camarão salteado e foie gras fundem-se em xerém amanteigado de milho.

XERÉM AVELUDADO COM SABORES RICOS CAMPO 18€

Pata negra salteada, xerém cremoso, espargos verdes, alho e ervas do campo

ARROZ DE FÍGADOS COM PEIXE FRITO 17€

Profundidade e crocância.

Fígados de tamboril, peixe, arroz, coentros

CARAS DE BACALHAU EM AÇORDA DE ALHO 17€

Abraço quente e salgado.

Caras de bacalhau, pão, alho, coentros

CATAPLANA SERRA E MAR 45€

Cobre que guarda o encontro da serra e do mar: camarão, ameijoas, sapateira, mexilhão e javali, em caldo perfumado de tomate e coentros.

WAFFLE DE ALHEIRA DE VINHAIS COM OVOS TRUFADOS 19€

Waffle de alheira fumada de Vinhais, coroadado com ovos rotos e batata frita estaladiça, perfumados com trufa

BARRIGA DE PORCO COM GILA E CHALOTA 20€

Barriga de porco tenra, abraçada pela doçura da gila e pelo perfume da chalota caramelizada

FAVAS FRITAS COM BARRIGA DE PORCO 16 €

Fritas até ganharem cor e orgulho, as favas estalam na frigideira ao lado da barriga de porco, crocante e succulenta.

LAGARTOS COM PURÉ DE MAÇÃ 18€

Lagartos de porco grelhados, sobre puré macio de maçã verde e manteiga, num encontro de frescura e succulência.

RABO DE BOI COM CASTANHAS 21€

Estufado devagar, o rabo de boi desfaz-se em fios de ternura e casa com castanhas doces e terrosas, que guardam o sabor em cada colher.

BIFE GRElhADO COM BATATA DOCE 20€

Bife de novilho grelhado, ladeado por batata doce e um fio generoso de azeite.

JAVALI DE ALGUIDAR COM MIGAS DE POEJO 18€

Na rusticidade da serra, o javali repousa sobre migas de pão, entre o sopro verde do poejo e o alento antigo do alho.

JAVALI E CACAU EM CAMA DE MILHO ANTIGO 22€

Javali braseado com calda de chocolate negro, amêndoa torrada e xerém cremoso ao perfume de alho.

VEADO COM MOLHO DE RUBY E BATATA-DOCE 23€

Lombinho de veado grelhado, regado com molho de vinho do Porto Ruby, sobre puré cítrico de batata-doce.

BOCHECHA DE BORREGO E MIOLEIRA 18€

Bochecha de borrego assada, mioleira salteada, vinho branco e salsa.

COSTELETAS DE BORREGO EM MIGA DE ESPARGOS 23€

Duas costeletas de borrego repousam sobre migas de pão, entre a frescura agreste dos espargos selvagens e a memória da serra.

PATO ESPOJADO NO ARROZ DE MIÚDOS 18€

Suculento pato sobre arroz amanteigado, com caramelo de laranja e ervas frescas.

PATO GORDO E MAGRO COM MAÇÃ 20€

Peito de pato e foie gras em contraste, sobre puré cítrico de maçã que equilibra frescura e intensidade.

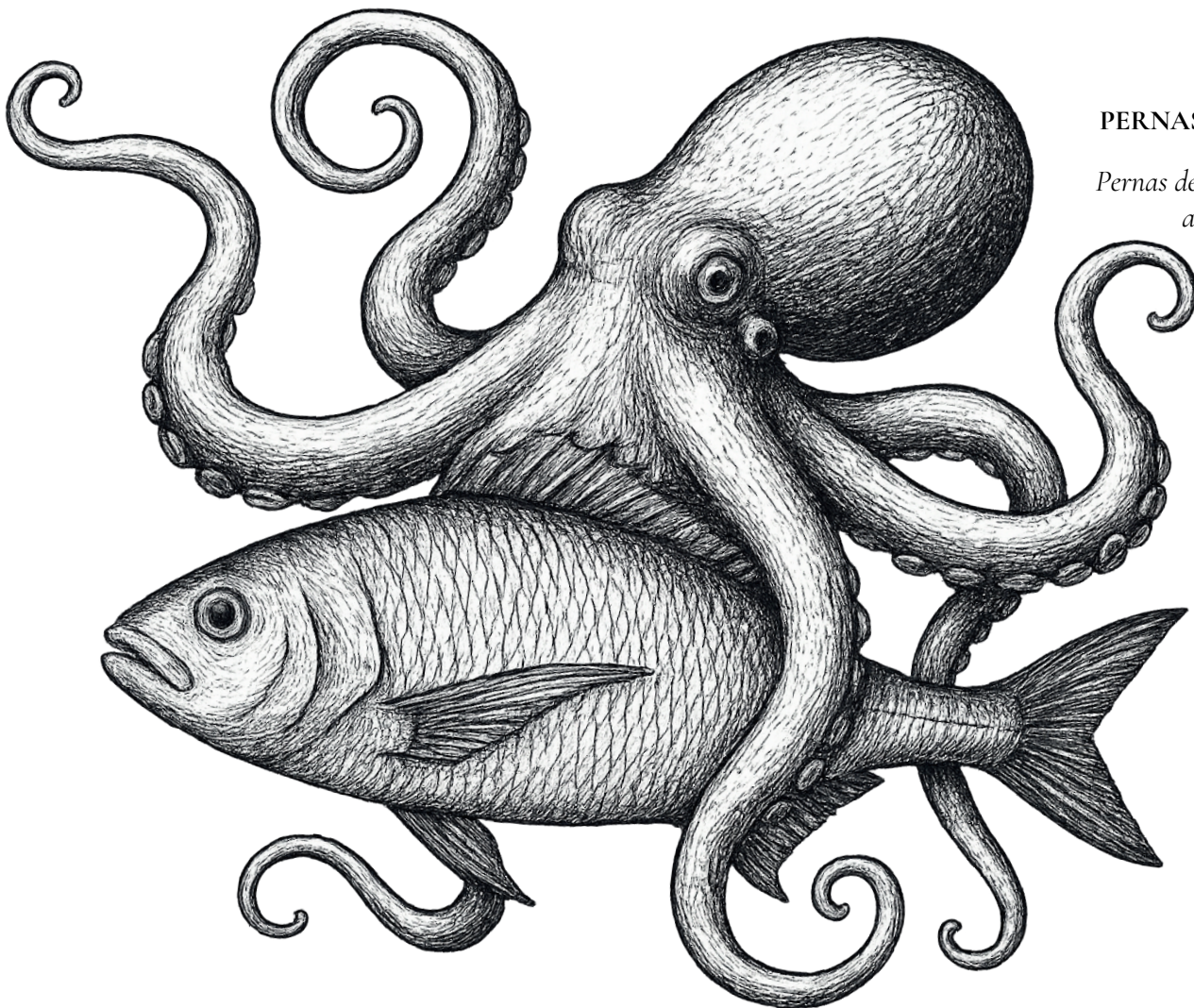
PERDIZ DE ESCABECHE COM PERA BEBÊDA E QUEIJO DE CABRA

21€

Perdiz de caça em marinada antiga, amparada por a embebecida pera e pelos espargos selvagens e pelo dourado crocante do pão frito.

PERNAS DE RÃ À MARICAS COM ARROZ DE COENTROS 19€

Pernas de rã marinadas em alho e limão, salteadas em azeite, servidas com arroz de coentros frescos e o crocante dourado do pão frito.



SAÍDAS & TÁBUAS

que matam o ratinho

Partilhas que lembram o campo e o mar.

Pão, compotas, queijos, enchidos e curados que se juntam à mesa, como antigamente, para matar o ratinho e prolongar a conversa.

PREGO NO PÃO 15€

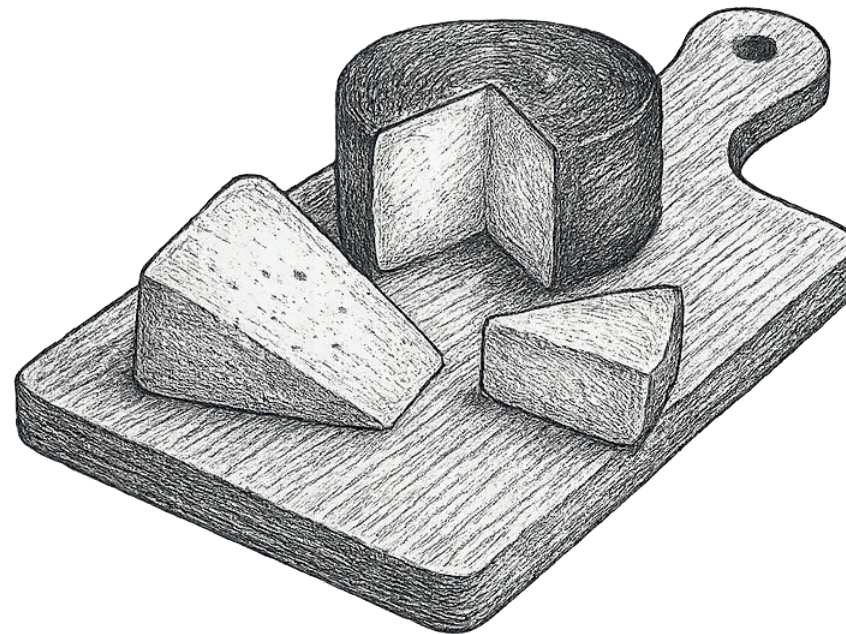
Novilho succulento em pão grelhado, acompanhado de batata rústica e um sopro de flor de sal.

TÁBUA DE QUEIJOS E COMPOTA 15€

Seleção de queijos afinados, servidos com compota artesanal que adoça a memória da mesa.

TÁBUA DO MAR 17€

Sabores de sal e maresia: muxama de atum, lascas de bacalhau, biqueirão em conserva e anchova curada.



TÁBUA MISTA: QUEIJO E ENCHIDO 15€

Um encontro de queijos e enchidos, acompanhados por compotas artesanais.

TÁBUA DE FRUTA DA ÉPOCA CORTADA GENEROSAMENTE 12€

Fruta fresca da estação, cortada com generosidade e servida em celebração da natureza.

DOÇURAS & FRUTA BÊBEDA

que adoçam a memória

*Para encerrar com leveza ou começar com prazer — onde o vinho beija a
fruta, e o açúcar se rende ao tempo.*

DOCE ARROZ E CROSTA DE AÇÚCAR QUEIMADO 8€

*Arroz doce cremoso com limão, coroado por açúcar queimado que estala ao
toque da colher.*

DOCE CONVENTUAL DE AMÊNDOA E GILA 9€

Tradição conventual em doce de gila e amêndoa, herança doceiro do Alentejo.

BOLO DE REQUEIJÃO 9€

Bolo macio de requeijão de ovelha fresco, aromatizado com canela.

BOLO DE MILHO COM DOCE DE OVO 9€

*Doce que une o milho rústico ao perfume do coco, coroado com nata leve, doce
de ovo e fios dourados que lembram convento e tradição.*

DOCE SERICAIA COM DOCE DA ÉPOCA 9 €

*Cremosa e perfumada, a sericaia guarda no seu ventre o sabor do tempo.
O doce da época chega em calda, como um beijo lento que encerra o jantar com
ternura.*

DOCE TRIO DE GELADOS BY OPUS 9 €

Uma viagem entre frescura, vinho e memória.

Três notas frias de prazer dançam com a fruta da estação.

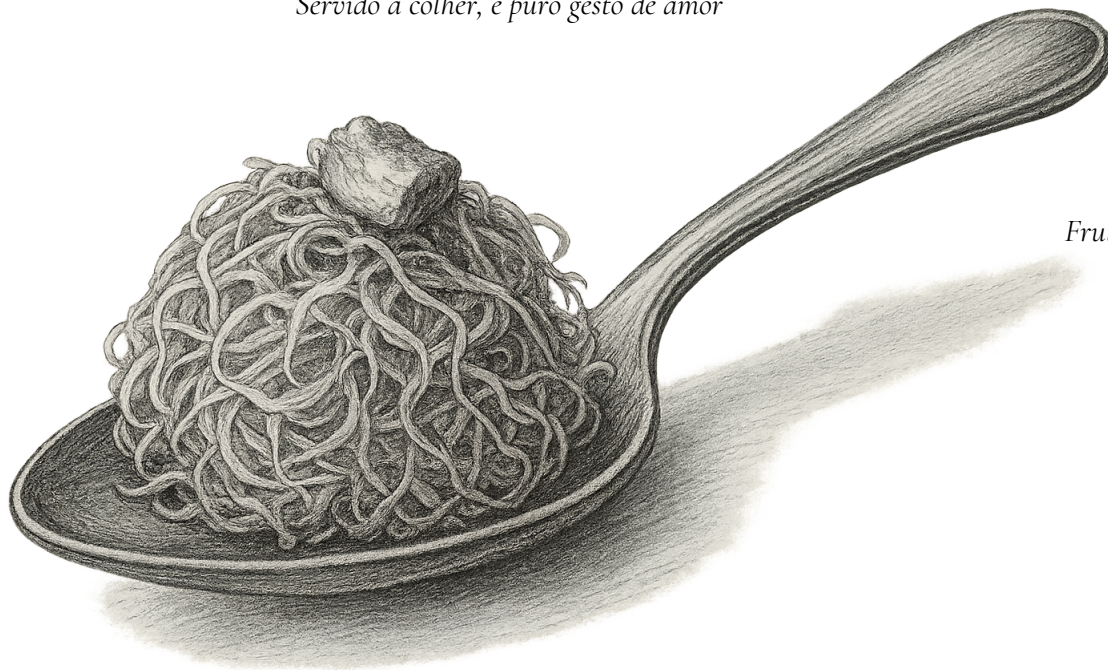
Cada colher é um instante que derrete o tempo.

DOM RODRIGO, EM COLHER 8€

O Algarve em forma de suspiro.

Entre fios de ovos e amêndoa, vive um segredo conventual que se desfaz em doçura.

Servido à colher, é puro gesto de amor



CATAPLANA DE CHOCOLATE 12 €

Um feitiço quente e frio

Onde o cacau encontra a alma portuguesa.

Uma doce ironia servida em cobre: mousse de chocolate envolta em crocante e perfume de Vinho do Porto.

A pimenta-rosa desperta, os frutos vermelhos apaixonam, a amêndoa torrada e o manjerição sussurram frescura.

MORGADINHO DO ALGARVE 8€

Amêndoa doce e gila em delicado abraço, cobertos de açúcar fino que guarda a tradição algarvia.

FRUTA BÊBEDA COM QUEIJO 10€

Fruta embriagada em calda de vinho, a contrastar com queijo amanteigado que se desfaz na boca.