



Restaurante  
*Sueste*

# Restaurante Guate

## PT | EN

Preços em € / IVA incluído à taxa em vigor | Existe Livro de Reclamações  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

*Prices in € / VAT included at the current rate | A guest complaint book is available  
No dish, food item, or beverage, including the cover charge, can be charged if it was not ordered by the customer or if the customer did not consume it.*

Atenção: Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão contactar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido.

Clientes com alergias e intolerâncias mais fortes e graves, deverão ter em consideração que apesar de todos os cuidados que a equipa da cozinha e serviço tenham, ainda poderão existir riscos de vestígios e de contaminação, não podendo garantir a ausência desses ingredientes pelo que o risco deverá ser considerado.

*Please note: Customers with food allergies or intolerances should contact one of our staff members before placing an order.*

*Customers with severe allergies or intolerances should be aware that, despite the utmost care taken by our kitchen and service staff, there may still be a risk of trace amounts or cross-contamination. We cannot guarantee the absence of these ingredients, so this risk should be taken into account.*



**PT**

**PEIXE DO DIA  
GRELHADO NO CARVÃO**  
*Servido com legumes salteados*

*PREÇOS SOB CONSULTA*

**MARISCO**

Ostras (1 un) **2.5**

Sapateira (Kg) **45**

Santola (kg) **50**

Camarão Tigre (kg) **100**

Lagosta (kg) **120**

Lavagante (Kg) **130**

Carabineiro (kg) **210**

Percebes **preço sob consulta**

Bruxinhas **preço sob consulta**

Gambas da Costa **preço sob consulta**

**EN**

**FISH OF THE DAY  
CHARCOAL GRILLED**  
*Served with sautéed vegetables*

*PRICES UPON REQUEST*

**SEAFOOD**

Oyster (1 pc) **2.50**

Edible Crab (kg) **45**

Spider Crab (kg) **50**

Tiger Prawns (kg) **100**

Lobster (kg) **120**

Spiny Lobster (kg) **130**

Scarlet Prawns (kg) **210**

Goose Barnacles **price upon request**


Slipper Lobster **price upon request**

Wild Coast Prawns **price upon request**

**PT**

## **COUVERT**

Cesto de Pão **2**

Queijo Curado (1 un.) **4.2**  *sugestão* UCA Branco  
Pão, Azeite Aromatizado, Manteiga, Azeitonas, Cenourinhas à Algarvia,  
Patê de Atum **6**

## **ENTRADAS**

Sopa de Legumes **4**

Gaspacho **5.5**

“A Sopa” de Tomate **6**

Cocktail de Camarão e Abacate **14.5**

Lulinhas à Algarvia **21**

Mexilhão à Bulhão Pato **22.5**

Camarão Frito à Sueste **24**

Xerém com Berbigão (2pax) **26**

Amêijoas à Sueste **32**  *sugestão* Arvad Branco

## **ESPECIALIDADES**

Salada à Sueste **24**

*Lombo de atum grelhado sobre mix de folhas ibéricas,  
espargos verdes, alcaparras e tomate cherry.*

*Finalizada com vinagrete artesanal de laranja e mostarda em grão.*

Esparguete Tentação do Mar **27.5**  *sugestão* UCA Rosé

*Massa envolvida em manteiga aromática, com camarão, amêijoas e mexilhão.*

*Finalizado com um suculento molho de marisco e salsa fresca.*

Bacalhau com Crosta de Broa **29.5**

Camarão tigre (2un) com Arroz de Limão **37.5**

Arroz de Lingueirão (2 pax) **46**

Cataplana de Peixe e Marisco (2 pax) **70**  *sugestão* Arvad Negra Mole Tinto

Carabineiro (2 un) com Arroz Branco **82.5**

Arroz de Marisco (2 pax) **85**  *sugestão* Arvad Negra Mole Rosé

## EN

### COUVERT

Bread Basket **2**

Ripened Cheese (1 pc) **4.2**  *suggestion* UCA White  
Bread, Flavoured Olive Oil, Butter, Olives,  
Carrots Algarve Style, Tuna Paté **6**

### STARTERS

Vegetable Soup **4**

Gazpacho **5.5**

“The” Tomato soup **6**

Shrimp and Avocado Cocktail **14.5**

Baby Squid Algarve Style **21**

Mussels “Bulhão Pato” **22.5**

Fried Shrimp Sueste Style **24**

Corn Porridge with Cockles (2pax) **26**

Clams Sueste Style **32**  *suggestion* Arvad White

### SPECIALITIES

Salad “Sueste” Style **24**

*Grilled tuna loin served over a mix of Iberian greens,  
green asparagus, capers, and cherry tomatoes.*

*Finished with a house-made orange and wholegrain mustard vinaigrette.*

Spaghetti Sea Temptation **27.5**  *suggestion* UCA Rosé

*Pasta tossed in aromatic butter with shrimp, clams, and mussels.*

*Finished with a rich seafood sauce and fresh parsley.*

Cod with Cornbread Crust **29.5**

Tiger Prawns (2pc) with Lemon Rice **37.5**

Rice with Razor Clams (2 pax) **46**

Fish and Seafood Cataplana (2 pax) **70**  *suggestion* Arvad Negra Mole Red

Scarlet Shrimp (2pc) with Rice **82.5**

Seafood Rice (2 pax) **85**  *suggestion* Arvad Negra Mole Rosé

**PT**

## **CARNE**

Frango à Sueste **24**

*Peito de frango selado com ervas aromáticas  
finalizado em redução de manteiga e mostarda.*

*Acompanhado com arroz de coentros e batata doce crocante.*

Bife do Lombo Grelhado \* **27.5**

\*Com Molho Cogumelos **3**

\*Com Molho Pimenta **3**

Bife à Portuguesa **28**

Bife à Sueste **29.5**  *sugestão Arvad Touriga Nacional*

*Bife do lombo selado com alho e tomilho, servido sobre esparregado de espinafres.*

*Acompanhado com batata doce frita com oregãos.*

## **ACOMPANHAMENTOS**

(Porções para 1 pessoa)

Arroz Branco **3.5**

Arroz de Coentros **4**

Arroz de Tomate **5.9**

Batatas Fritas **4**

Batatas Doce Frita **4.8**

Legumes Salteados **5**

Salada Mista **4.5**

Salada Tomate **4.9**

Salada Algarvia **5.2**

## **VEGETARIANO**

Esparquete de cogumelos e legumes salteados **22.9**

*Massa de cogumelos e legumes salteados, servida com mozzarella de búfala  
finalizada com pesto de manjeriço*

## **PARA OS MAIS NOVOS**

Panadinhos de Frango Crocante **15.9**

## EN

### MEAT

Chicken Sueste Style **24**

*Searched chicken breast with aromatic herbs, finished in a butter and mustard reduction.*

*Served with coriander rice and crispy sweet potato.*

Grilled Sirloin Steak \* **27.5**

\*With Mushroom Sauce **3**

\*With Pepper Sauce **3**

Portuguese Style Steak **28**

Steak Sueste Style **29.5**  *suggestion Arvad Touriga Nacional*

*Searched sirloin steak with garlic and thyme, served over creamy spinach purée.*

*Served with fried sweet potatoes with oregano.*

### SIDE DISHES

(Portion for one person)

White Rice **3.5**

Coriander Rice **4**

Tomato Rice **5.9**

French Fries **4**

Sweet Fried Potatoes **4.8**

Sautéed Vegetables **5**

Mixed Salad **4.5**

Tomato Salad **4.9**

Salad Algarve Style **5.2**

### VEGETARIAN

Spaghetti with mushrooms and sautéed vegetables **22.9**

*Pasta with sautéed mushrooms and vegetables,  
served with buffalo mozzarella and finished with basil pesto.*

### FOR OUR YOUNGER GUESTS

Crispy Chicken Nuggets **15.9**



**PT**

**SOBREMESAS**

**AS NOSSAS**

- Mousse de Chocolate, Agridoce **5**  
Pudim de Ovos **5.2**  
Crumble de Maça  
com Gelado de Baunilha **6.5**

**AS REGIONAIS**

- Doce Fino **3**  
Torta de Laranja **5.5**  
Dom Rodrigo **7**  
Misto Algarvio **7**

**AS ESPECIAIS**

- Gelado Artisaní **3.95**  
*Sabores variados*  
Copo de Gelado **4.2**  
*Artisaní Gelado Artesanal*  
“A Tarte” de amêndoa **6**  
O melhor bolo de chocolate do mundo **8.5**  
A “Chama do Sueste” **9**  
*Queijo de figo flambeado com medronho e uma  
bola de gelado de baunilha.  
Artisaní Gelado Artesanal*

Fruta da época  
**PREÇO SOB CONSULTA**

**EN**

**DESSERTS**

**OURS**

- Chocolate Mousse, Bittersweet **5**  
Egg Custard **5.2**  
Apple Crumble served  
with Vanilla Ice Cream **6.5**

**THE REGIONALS**

- “Doce Fino” **3**  
*Traditional Marzipan Dessert*  
Orange Pie **5.5**  
Dom Rodrigo **7**  
*Egg Threads with Cinnamon*  
Algarve Trilogy **7**

**THE SPECIALS**

- Artisaní Ice Cream **3.95**  
*Assorted flavours*  
Ice Cream Cup **4.2**  
*Artisaní Handmade Ice Cream*  
“The” Almond Pie **6**  
The world’s best chocolate cake **8.5**  
Sueste’s Flame **9**  
*Fig cheese flambéed with medronho, served  
with a scoop of vanilla ice cream.  
Artisaní Handmade Ice Cream*

Seasonal fruit  
**PRICE UPON REQUEST**

**PT**

**ÁGUAS**

Água 33 cl **1.8**

Água 70 cl **2.5**

Água das Pedras 33 cl **2.5**

Água com Gás de Sabores 25 cl **2.5**

Água com Gás 70 cl **2.7**

**CAFETARIA**

Café **1.5**

Descafeinado **1.5**

Meia de Leite **2**

Galão **2.5**

Café Duplo **2.5**

Chá (varios sabores) **2.5**

Cappuccino **3**

Cappuccino c/ Natas **3.5**

Chocolate Quente **3.5**

Chocolate Quente c/ Natas **4**

**REFRIGERANTES**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,

Fanta, Sprite, Ice Tea **3**

Água Tônica **2.5**

**SUMOS**

Limonada **3.8**

Sumo de Laranja Natural **4.8**

**CERVEJAS**

Imperial 20cl **2.7**

Super Bock 33cl **3.2**

Sagres 33cl **3.2**

Cerveja Preta 33cl **3.2**

Cerveja sem Álcool 33cl **3.2**

Caneca 50cl **5.8**

**LICORES DO ALGARVE**

Licor de Figo **5**

Licor de Laranja **5**

Licor de Alfarroba **5**

**APERITIVOS**

Vinho do Porto Branco **3.8**

Vinho do Porto Tinto **3.8**

Porto 10 Anos **6**

Martini Branco/Tinto/Seco **4.8**

Campari **4.8**

Campari com Laranja **7**

**GINS**

Gin Tónico (c/água tônica) **9**

Gin do Dia **10**

Gin do Algarve (c/água tônica) **11.5**

**VINHO DA CASA** 

Branco **4**

Tinto **4**

Rosé **4**

Prosecco **5**

Sauvignon Blanc **7**

**SANGRIAS**  |  1,5L

Sangria Branca **8 | 23**

Sangria Tinta **8 | 23**

Sangria Rosé **8 | 23**

Sangria de Espumante **9 | 26.5**

**COCKTAILS**

Caipirinha **8**

Mojito **8**

Aperol Spritz **8.5**

Piña Colada **9**

**DIGESTIVOS**

Macieira **3.8**

Licor Beirão **4.2**

Amarguinha **4.5**

Medronho **5**

Whisky Novo **5.8**

Whisky Velho **7.5**

## EN

### WATERS

- Still Water 33 cl **1.8**
- Still Water 70 cl **2.5**
- Sparkling Water 33 cl **2.5**
- Flavored Sparkling Water 25 cl **2.5**
- Sparkling Water 70 cl **2.7**

### CAFETERIA

- Espresso **1.5**
- Decaffeinated Espresso **1.5**
- Coffee with Milk (Half Milk) **2**
- Latte **2.5**
- Double Espresso **2.5**
- Tea (selection) **2.5**
- Cappuccino **3**
- Cappuccino with Whipped Cream **3.5**
- Hot Chocolate **3.5**
- Hot Chocolate with Whipped Cream **4**

### SOFT DRINKS

- Coke, Coke Zero,  
Fanta, Sprite, Ice Tea **3**
- Tonic Water **2.5**

### JUICES

- Lemonade **3.8**
- Fresh Orange Juice **4.8**

### BEERS

- Draft Beer 20cl **2.7**
- Portuguese Beer  
(Super Bock / Sagres) 33cl **3.2**
- Stout 33cl **3.2**
- Non-alcoholic beer 33cl **3.2**
- Draft Beer 50cl **5.8**

### LIQUEURS FROM ALGARVE

- Fig Liqueur **5**
- Orange Liqueur **5**
- Carob Liqueur **5**

### APÉRITIFS

- White Port Wine **3.8**
- Red Port Wine **3.8**
- 10-Year-Old Port **6**
- White/Red/Dry Martini **4.8**
- Campari **4.8**
- Campari with Orange **7**

### GINs

- Gin and Tonic **9**
- Gin of the Day **10**
- Algarve Gin (with tonic water) **11.5**

### HOUSE WINE

- White **4**
- Red **4**
- Rosé **4**
- Prosecco **5**
- Sauvignon Blanc **7**

### SANGRIAS | 1,5L

- White Sangria **8 | 23**
- Red Sangria **8 | 23**
- Rosé Sangria **8 | 23**
- Sparkling Sangria **9 | 26.5**

### COCKTAILS

- Caipirinha **8**
- Mojito **8**
- Aperol Spritz **8.5**
- Piña Colada **9**

### DIGESTIVES

- Macieira **3.8**
- Licor Beirão **4.2**
- Amarguinha **4.5**
- Medronho **5**
- New Whisky **5.8**
- Old Whisky **7.5**

