



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.

AZEITONAS TEMPERADAS 5€

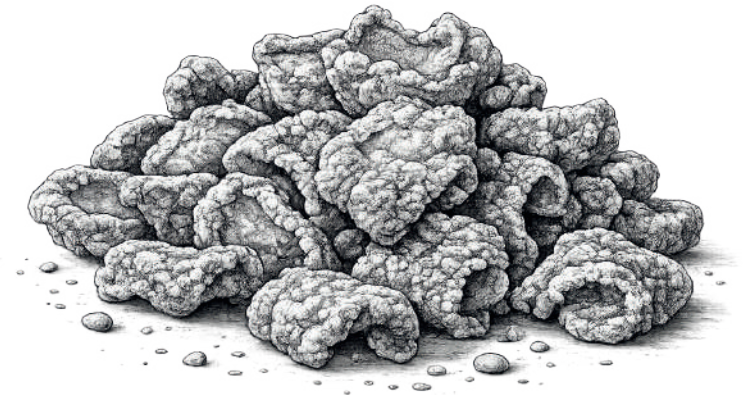
Curtidas com alho, laranja e ervas do quintal. Fala-se menos, mastiga-se mais.

CENOURINHAS À ALGARVIA 4€

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

MANTEIGA DA CASA 5€

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



TORRESMOS ESTALADIÇOS 5€

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

TREMOÇOS 4€

Simples. Amargos e frescos. Com sal e conversa.

PÃO VARIADO 6€

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

AZEITE By OPUS BIO ORGANIC 6€

Perfeito para ser saboreado simplesmente com um belo pedaço de pão, onde revela toda a sua pureza e caráter.

UM AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO, CERTIFICADO, MEDIANAMENTE FRUTADO, FRESCO, SUAVE E DE QUALIDADE EXCEPCIONAL, PROVENIENTE DA SUB-REGIÃO DE CIMA-CÔRGO. SABOR ELEGANTE, FLORAL, RETRONASAL. FINAL MARCANTE. O PREMIADO QUINTA DE CEIS LIMITED EDITION ESTÁ ENTRE OS MELHORES AZEITES VIRGEM EXTRA BIOLÓGICOS DO MUNDO

ENTRADAS & SALADAS

pequenos gestos, grandes sabores.

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

PASTEL DE BACALHAU 5€

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

RISSOL DE LEITÃO 7€

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

QUEIJO DE ENTORNA 10€

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



CHOURIÇOS TÍPICOS ASSADOS 18€

Chouriço artesanal, flambado no fogo, servido no pão.

PATA NEGRA DO CAMPO 21€

Finas fatias de joia ibérica do campo.

PATA NEGRA BELLOTA 25€

Marmoreado curado no tempo, afinado pela bolota. Um luxo que derrete no palato.

OVOS DE TOMATADA 17€

Tomates maduros rendem-se ao lume e acolhem o fumo da chouriça nos ovos macios que se rompem em ouro cremoso.

OVOS COM ESPARGOS 16€

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

SALADA DE OVAS 18€

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

SALADA DE BACALHAU 17€

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

SALADA DE POLVO 19€

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

BIQUEIRÃO E ALIOLI 16€

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

MUXAMA COM FIGO SECO E RÚCULA 19€

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

OSTRA CÍTRICAS E PICANTES 18€

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

FRESCA CANJA DOCE E PICANTE DE OSTRAS 22€

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

AMEIJOAS OU LINGUEIRÃO À BOLHÃO PATO 20€

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

ANCHOVA NO GASPACHO COM GELADO DE POEJO 18€

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

NOBRE GASPACHO COM PATA NEGRA E ESPARGOS 19€

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

CREMOSO GASPACHO DE POLVO 20€

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

DOCES FRITAS 5€

Batata doce crocante e frita.



TERRA & MAR

que se prova

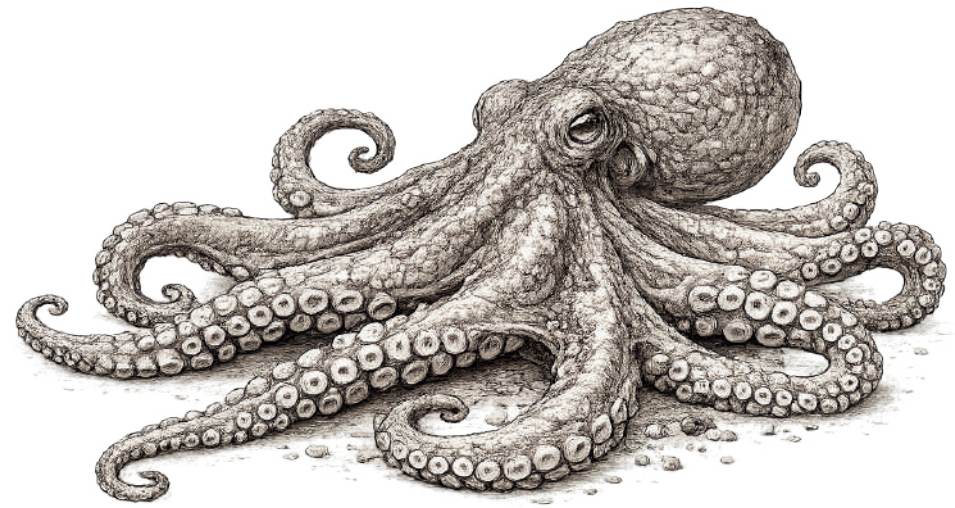
Entre o sal do mar e a memória da terra, sabores que se provam como herança viva.

CAMARÃO TIGRE NA COMPANHIA DE TOSTAS DA AVÓ 24€

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

MIGAS DE OVAS DE PEIXE COM TIGRE 29€

Migas mornas e ricas, ovas cremosas de sabor profundo e o camarão tigre a dar o golpe final de mar. Um prato cheio de coragem, onde o pão abraça o oceano num só momento quente.



LULAS RECHEADAS 22€

Lulas macias que guardam um recheio rico e aromático, onde cada garfada revela camadas de sabor.

Um prato envolvente e reconfortante, de tradição marítima e carácter caseiro refinados.

POLVO À MODA DO BY OPUS 26€

Polvo macio a dançar no azeite quente, batata rústica a tomar banho no cremoso caldo de mar e serra, enriquecido pelo toque fumado do bacon. Um prato intenso e verdadeiro, marcado pelo sabor da casa.

XERÉM DE POLVO E CAVIAR 25€

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

XERÉM DE CAMARÃO E FOIE GRAS 27€

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

XERÉM AVELUDADO COM SABORES RICOS CAMPO 24€

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

BACALHAU CONFITADO NO ESPIRITUAL 22€

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

CARAS DE BACALHAU EM AÇORDA DE ALHO 21€

Abraço quente e salgado.

Caras de bacalhau, pão, alho, coentros

OVOS FRITOS COM BOCHECHA DE BACALHAU 23€

Ovos de gema viva envolvidos em lascas suculentas de bochecha de bacalhau, batata palha crocante e cebola doce. Uma homenagem ao clássico, onde a tradição se rende à cremosidade da gema e ao perfume do azeite

CACÃO DE COENTRADA 21€

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

MASSADA DE CACÃO 25€ (inverno)

Cação firme e suculento e camarão carnudo, envolvidos em massa que bebe um caldo quente, intenso e perfumado. O mar sobe em cada colher, num prato generoso e antigo, feito para confortar sem pressa, com sabor, profundidade e verdade.

CATAPLANA SERRA E MAR 48€

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

ARROZ DE FÍGADOS COM PEIXE FRITO 21€

Profundidade e crocância.

Fígados de tamboril, peixe, arroz, coentros

ARROZ DE LINGUEIRÃO COM PEIXE-ARANHA FRITO 26€

Mar e crocância.

Lingueirão, arroz cremoso, peixe-aranha crocante e coentros.

WAFFLE DE ALHEIRA DE VINHAIS COM OVOS TRUFADOS 20€

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

PATO ESPOJADO NO ARROZ DE MIÚDOS 22€

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



PATO GORDO E MAGRO COM MARMELO 24€

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

PERDIZ DE ESCABECHE COM PERA BEBÊDA E QUEIJO DE CABRA 25€

*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 22€

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

BARRIGA PORCO COM GILA E CHALOTA 22€

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

FAVAS FRITAS COM PORCO 21 € (inverno)

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 22€

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

JAVALI DE ALGUIDAR COM MIGAS DE POEJO 20€

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 23€

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

VEADO COM MOLHO DE RUBY E BATATA-DOCE 25€

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

COSTELETAS DE BORREGO EM MIGA DE ESPARGOS 24€

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

RABO DE BOI COM CASTANHAS 26€ (inverno)

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 25€

Bife do lombo de novilho grelhado, servido sobre cama de batata-doce, ladeado por mostarda Dijon à antiga e finalizado com o molho by OPUS.

PICA-PAU À MODA DO BY OPUS 25€

Corte tenro e succulento do lombo, selado na frigideira com ousadia, pickles a dar frescura, creme de mostarda a envolver tudo e batata-doce a trazer o conforto quente da casa. Um prato firme, direto e cheio de caráter.



SAÍDAS & TÁBUAS

que matam o ratinho

Partilhas que lembram o campo e o mar.

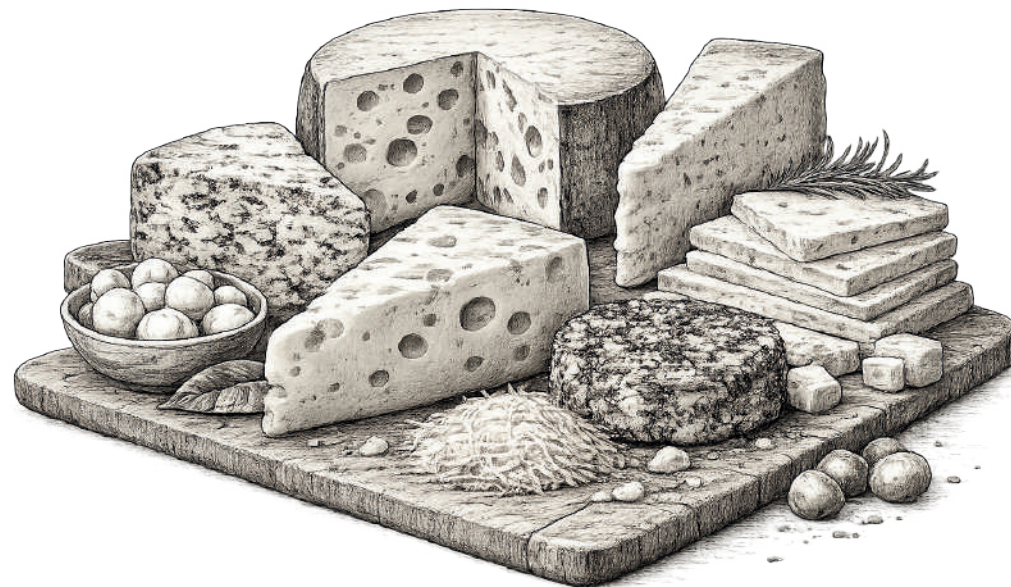
Pão, compotas, queijos, enchidos e curados que se juntam à mesa, como antigamente, para matar o ratinho e prolongar a conversa.

PREGO NO PÃO 23€

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

TÁBUA DE QUEIJOS E COMPOTA 18€

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



TÁBUA DO MAR 20€

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

TÁBUA MISTA: QUEIJO E ENCHIDO 19€

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

TÁBUA DE FRUTA DA ÉPOCA CORTADA GENEROSAMENTE 15€

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 10€

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

BOLO DE REQUEIJÃO 9€

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



CATAPLANA DE CHOCOLATE 15€

Chocolate fresco envolvido em gema de ovo, notas subtis de trufa e menta a perfumar, pimenta-rosa a despertar, flor de sal da Ria Formosa e azeite a brilhar, a amêndoa torrada a fechar o encanto. Uma cataplana doce, intensa e impossível de esquecer.

Cada colher é um instante que derrete o tempo.

DOM RODRIGO, EM COLHER 9€

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

FRUTA BÊBEDA COM QUEIJO 14€ (inverno)

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

DOCE TRIO DE GELADOS BY OPUS 12 €

Uma viagem entre frescura, vinho e memória.

Três notas frias de prazer dançam.

PUDIM ANCESTRAL DO FIDALGO 14 €

Textura sedosa e aroma envolvente, onde o vinho do Porto Tawny se funde com uma coalhada lenta de baunilha, culminando num final elegante e memorável.

**TARTE DE QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA, AVELÃ TOSTADA E
PORTO VINTAGE 16€ (inverno)**

Intensa e envolvente, combina a nobreza do queijo azul com o crocante da avelã tostada e a profundidade vínica do Porto Vintage num equilíbrio ousado e elegante.

PETIT FOUR DO SOMMELIER 12€

Pequenos prazeres.

Frutos secos e chocolates.

