



*Salicórnia, um espargo do mar, com um agradável sabor
salgado, de caules carnudos e aroma especial.
Um alimento extramente versátil!*

*Restaurante Salicórnia,
inserido no ambiente do The Editory by The Sea Hotel,
carrega consigo a excelência no acolhimento e bem –
servir.*

*Trazemos na essência a tradicional cozinha alentejana,
com simplicidade e o toque de partilha.*

*Salicórnia means Samphire – like a small asparagus from the
sea, with a salty flavour, plump stems and a special aroma.
A very special plant!*

*With this statement as a base, the Salicórnia restaurant
provides in its essence the traditional cuisine from Alentejo,
simplicity allied with the subtle preparation and the refinement
of hospitality.*

*In a privileged environment, in the wonderful Troia Peninsula,
it transits between the countryside and the ocean, providing a
unique experience of sophistication and well-being.*

"Luiz Rei"

COUVERT

Pão massa mãe com azeite de Alcácer e azeitonas britadas

Sourdough bread, with olive oil from Alcácer and olives

Pain au levain, avec huile d'olive d'Alcácer et des olives

4.50€

SOPAS

SOUP

SOUPES

Creme de legumes

Vegetable cream soup

Soupe de legumes

5.00€

Sopa de tomate com ovo escalfado e pimentos à moda do Alentejo

Tomato soup from Alentejo with poached egg and peppers

Soupe de tomate à la mode de l'Alentejo avec l'oeuf poché et poivrons

8.00€

Sopa de Cação à Alentejana

Dogfish Soup from Alentejo

Soupe d'aiguillat de l'Alentejo

11.00€

ENTRADAS

STARTERS

ENTRÉES

Croquetes de Javali

Wild boar croquettes

Croquettes de sanglier

13.00€

Tábua de queijos regionais

Regional cheese board

Planche de fromage régionaux

12.50€

Tábua de enchidos Alentejanos

Sausages board from Alentejo

Planche de saucisses de l'Alentejo

11.00€

Cogumelos salteados com linguiça de Grandôla

Sautéed mushrooms with chorizo from Grândola

Champignons sautés avec saucisse de Grandôla

9.00€

Moelas estufadas

Stewed chicken gizzards

Gésiers de poulet confits

8.00€

Camarão à guilho

Prawns al ajillo

Crevettes al ajillo

14.00€

CARNES | MEAT | VIANDE

Ensopado de Borrego

Lamb stew
Ragoût d'agneau
14.00€

Carne do Alguidar

Fried pork meat with red pepper paste
Viande de porc frite avec patê de poivron rouge
12.00€

Bochechas de porco preto

Black pig cheeks
Joues de porc noir
18.00€

Bife By the Sea

200gr de vazia, presunto, molho à Portuguesa & batata frita
200gr sirloin, smoked ham, portuguese sauce & french fries
200gr de surlonge, jambon, sauce portugaise & frites
21.00€

PEIXES | FISH | POISSON

Bacalhau à Brás com salicórnia da Comporta

Cod fish "à Brás", onion, scrambled eggs, thin chips with samphire from Comporta
Morue "à Brás", oignon, œufs brouillés, pommes paille avec salicorne de la région de Comporta
12.00€

Choco frito à moda de Setúbal

Fried cuttlefish from Setúbal
Seiche frite de Setúbal
11.00€

Filetes de Dourada em aroma de limão

Sea bream fillet aromatized with lemon
Filets de daurade aromatisés au citron
17.00€

VEGETARIANO | VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

Bifes de Seitan

Seitan steaks
Steaks Seitan
11.00€

Brás de legumes

"À Brás" vegetables, onion, scrambled eggs, parsley
Légumes "À Brás", oignon, œufs brouillés, persil
8.00€

Kids Menu | 15.50€

Hambúrguer com batatas fritas

Mini burger with french fries

+ gelado & água 37cl
ice cream & water 37cl

Para opção de peixe fale com o nosso colaborador

For fish options, talk to our staff member

Pour un choix de poissons, adressez-vous à notre collaborateur

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES | GARNITURE

Batata doce assada com mel e Salicórnica

Baked sweet potato with honey and samphire

Patate douce au four avec miel et salicorne

6.00€

Legumes salteados

Sautéed vegetables

Légumes sautés

5.00€

Arroz de cogumelos do Alentejo

Rice with mushroom from Alentejo

Riz aux champignons de l'Alentejo

8.00€

Migas de coentros

Crumbed bread with coriander

Chapelure de pain avec coriandre

7.00€

Brás de legumes

"À Brás" vegetables, onion, scrambled eggs, parsley

Légumes "À Brás", oignon, œufs brouillés, persil

8.00€

Batatas fritas

French fries

Frites

5.00€

Salada mista

Mixed salad

Salade composée

5.00€

Arroz branco

Rice

Riz

5.00€

NO PÃO | SANDWICH

Prego da vazia

150gr de vazia, presunto, queijo, molho à portuguesa & batata frita

150gr sirloin, smoked ham, cheese, portuguese style sauce & french fries

150gr de surlonge, jambon, fromage, sauce à la mode portugaise & frites

15.00€

Hambúrguer de Mertolenga

Hambúrguer de Mertolenga, queijo cheddar, alface, tomate & batata frita

Mertolenga burger, cheddar cheese, lettuce, tomato & french fries

Burger Mertolenga, fromage cheddar, laitue, tomate & frites

16.00€

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo Fidalgo

Fidalgo cake (egg cream)
Gâteau Fidalgo (crème aux oeufs)
8.50€

Sericaia com ameixa de Elvas

Sericaia with plum from Elvas
Sericaia avec pruns d'Elvas
9.00€

Salada de frutas com frutos vermelhos

Fruit salad with red fruits
Salade de fruits avec fruits rouge
7.50€

Mousse de chocolate

Chocolate Mousse
Mousse au chocolat
6.00€

Torta de Azeitão com gelado de limão & salicórnia

Cake roll with sweet egg cream, lemon & samphire ice cream
Gâteau roulé à la crème aux oeufs, glacé du citron & salicorne
9.00€

Torta de Azeitão

Cake roll with sweet egg cream
Gâteau roulé à la crème aux oeufs
6.00€

Gelados | ice cream | glace

Chaparro | 1 bola | 1 Scoop
5.50€

Sobreiro | 2 bolas | 2 Scoops
10.00€

INSPIRAÇÕES FINAIS | FINAL INSPIRATIONS

Moscatel

6€

Creamy bolota do Alentejo

Brandy | creme de bolotas | natas
Brandy | acorn liqueur | cream
10€

Sweetness Whiskey Sour

Whiskey | mel | limão | gengibre
Whiskey | honey | lemon | ginger
10€

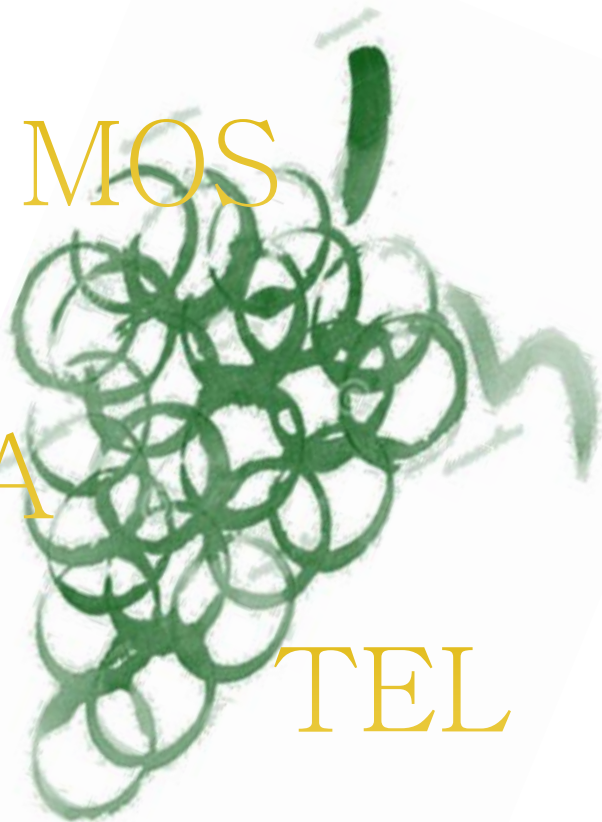
Expresso Martini

Vodka | creme de café | café
Vodka | coffee liqueur | coffee
10€



MOS
CA
TEL

CASTELÃO



VINHOS TINTOS | RED WINE

HERDADE DA BARROSINHA

Castelão. Alicante Bouchet. Trincadeira

D. ERMELINDA

Castelão. Cabernet Sauvignon. Touriga Nacional

AUTOCARRO 27

Aragonês. Cabernet Sauvignon. Touriga Nacional

VICENTINO GAMA POENTE

Alvarinho. Arinto. Fernão Pires. Semillon. Viosinho.

ESPORÃO

Alicante Bouschet. Aragonéz. Trincadeira. Cabernet Sauvignon

PASMADOS

Touriga Nacional. Syrah. Malbec

TRINCA BOLOTAS

Alicante Bouschet. Touriga Nacional. Aragonéz

PAPA FIGOS

Tinta Roriz. Touriga Franca. Tinta Barroca. Touriga Nacional.

DONA MARIA

Aragonéz. Cabernet Sauvignon. Alicante Bouschet. Syrah.

REGIÃO

Península de
Setúbal

19.60€

Península de
Setúbal

18.00€

6.50€

Península de
Setúbal

27.00€

Península de
Setúbal

32.00€

Alentejo

53.50€

Península de
Setúbal

45.00€

Alentejo

25.00€

Alentejo

28.00€

Alentejo

51.00€

VINHO BRANCOS | WHITE WINE

HERDADE DA BARROSINHA

Arinto. Fernão Pires e Verdelho

D. ERMELINDA

Fernão Pires. Arinto. Antão Vaz. Chardonnay

PLANALTO

Viosinho. Malvasia Fina Gouveio. Rabigato. Códega.
Arinto. Moscatel

CATARINA

Arinto. Chardonnay. Fernão Pires/Maria Gomes

HERDADE DOS GROS

Antão Vaz . Arinto e Roupeiro

QUINTA DE CAMARATE SECO

Loureiro. Alvarinho

AUTOCARRO 38

Arinto. Galego Dourado

REGIÃO

Península de
Setúbal

19.60€

Península de
Setúbal

18.00€

6.50€

Douro

25.00€

Península de
Setúbal

28.00€

Alentejo

35.00€

Península de
Setúbal

35.50€

Península de
Setúbal

27.00€

VINHOS VERDES | GREEN WINE

MURALHAS DE MONÇÃO

Alvarinho. Trajadura

AZEVEDO COLHEITA

Alvarinho. Loureiro

AVELEDA

Loureiro. Arinto. Trajadura e Fernão Pires

ALVARINHO DEU LA DEU

Loureiro

REGIÃO

15CL

Vinhos Verdes 25.00€ 6.50 €

Vinhos Verdes 23.00€

Vinhos Verdes 21.00€

Vinhos Verdes 32.00€

VINHOS ROSÉ | ROSE WINE

SERRAS DE AZEITÃO

Syrah

HERDADE DA BARROSINHA

Castelão

REGIÃO

15CL

Península de Setúbal 18.00€ 6.50 €

Península de Setúbal 19.60€

ESPUMANTES | SPARKLING WINE

CHARLES DU LAC

Bélgica

24.00€ 9.00 €

MURGANHEIRA

Português

52.00€

MOET CHANDON NECTAR IMPERIAL

Francês

150.00

MOSCATEL

PORTO

MOSCATEL

6.00€

TAWNY

6.00€

MOSCATEL ALAMBRE 20 ANOS

10.00€

L.B.V

8.00€

MOSCATEL ROXO

8.00€

RUBY

7.00€

WHITE

6.00€

LICORES PORTUGUESES | PORTUGUESE LIQUERS

Amarguinha
8.00€

Licor Beirão
8.00€

LICORES ESTRANGEIROS | FOREIGN LIQUERS

Amaretto Di Saronno
8.00€

Baileys irish Cream
8.00€

Drambuie
8.00€

Frangelico
8.00€

Cointreau
8.00€

Tia Maria
8.00€

Malibu
8.00€

CERVEJAS | BEERS

Imperial | draft Beer
33cl 3.50€ | 50cl 6.50€

Super Bock grf | bottles 33cl
Pilsen
3.50€

Stout & sem álcool | stout & no alcohol
4.00€

Somersby
4.00€



HOSP TALIDADE

INSPIRAÇÕES | INSPIRATIONS

Salicórnia Sour of the Sea

Tequila | Salicórnia | clara de ovo

Tequila | samphire | egg white

10€

O que a onda nos contar

Gin | Vermute | creme de cassis | clara de ovo |

Gin | vermouth | crème de cassis | egg white

12€

Aqui mora o Bocage

Gin | moscatel | sumo de a

laranja – Orange juice

10€

Tróia Bitter

Rum | gingerbeer | vermute | grand marnier |

Pó de laranja & manjerição | orange & basil powder

10€

Bolota cremosa do Alentejo

Macieira | creme de bolotas | natas

Brandy | acorn liqueur | cream

10€

Salicórnia twist Bloody Mary

Vodka | sumo de tomate | limão & salicórnia | tabasco

Vodka | tomato juice | lemon & samphire | tabasco

10€

Sweet Whiskey Sour

Whiskey | mel | limão | gengibre

Whiskey | honey | lemon | ginger

10€

TRADIÇÕES | TRADITIONS

Negroni

Gin | campari
10€

Dry Martini

Gin | Martini dry
10€

Expresso Martini

Vodka | creme de café | café
Vodka | coffee cream | coffee
10€

Porto Tónico

Porto seco | gengibre | limão | água tônica
Dry Port | ginger | lemon | tonic water
12€

Aperol spritz

Aperol | espumante bruto | água com gás
Aperol | sparkling wine | sparkling water
10€

OS PORTUGUESES TÓNICOS

THE PORTUGUESE TONICS

Gin Black Pig | Alentejo

Gin | licor de bolotas | acorn liqueur
15€

Gin sharish | Alentejo

Gin | canela | cinnamon
13€

Gin Sul | Costa vicentina

Gin | limão desidratado & alecrim
dried lemon & rosemary
14€

OS ESTRANGEIROS TÓNICOS

THE FOREIGN TONICS

Gin Hendricks

Gin | pepino | cucumber
15€

Gin Gordons

Gin | hibiscos
14€

Gin Mare

Gin | manjerição
basil & dried orange
14€

Gin Bombay

Gin | lima desidratada & coentros
Dried Lime & coriander
14€

NAKED BY THE SEA

Naked bloody mary salicórnia | sumo tomate | salicórnia | tomato juice | samphire
10€

Limonada de alecrim colhido em tróia | rosemary lemonade from tróia
10€

Limonada de frutos vermelhos | red fruits lemonade
11€

Mojito manjeriço da nossa horta | basil mojito from our garden
10€

Sherley temple | ginger ale | grenadine
10€

San francisco | sumo de frutas | fruit juice | grenadine
10€

Smoothie frutos vermelhos | red fruits smoothie
10€

Smoothie de ananás | pineapple smoothie
10€



O AQUECER DO CAMPO THE WARMTH OF THE COUNTRYSIDE

Alecrim colhido em Tróia
Rosemary from Tróia
10€

Canela | sementes de coentros | gengibre
Cinammon | seeds coriander | ginger
10€

Hibiscos | chá verde | sementes de coentros
Hibiscus | green tea | seeds coriander
10€



TRADIÇÃO

"Amores vêm e vão mas o verdadeiro amor está no Salicórnia"
"diria Bocage se nos conhecesse"

"Passions come and go but true love is in Salicórnia"
"As said by Bocage if he knew us"

WHISKIES VELHOS

OLD BLENDED SCOTCH WHISKIES 5CL

J.Walker Black Label 12 anos | 12 years

11.00€

Ballantines 12 anos | 12 years

11.00€

J&B 15 anos | 15 years

12.50€

James Martin's | 20 years

85.00€

WHISKIES NOVOS

BLENDED SCOTCH WHISKIES 5cl

J&B

8.50€

Cutty Sark

8.50€

Ballantines

8.50€

J.Walker Red Label

8.50€

Famous Grouse

8.50€

WHISKIES DE MALTE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES 5CL

Cardhu 12 anos | 12 years

13.00€

WHISKEYS AMERICANOS | CANADIANOS

BOURBON AND RAY 5CL

Jack Daniel's

10.00€

Canadian Club

10.00€

Whiskies Irlandeses

IRISH WHISKIES

Jameson

9.00€

Bushmill's

9.00€

AGUARDENTES VELHAS

PORTUGUESE OLD BRANDIES 5cl

Fim de Século
9.50€

C.R.F Reserva
9.50€

Aliança XO 20 anos | 20 years
12.00€

Adega Velha
20.00€

Ferreirinha
10.00€

Chancella
10.00€

Adega de borba
7.00€

AGUARDENTES VINICAS

BRANDY 5cl

Aguard. vinica xo ad coop Lourinhã
12.00€

Macieira
7.00€

COGNACS 5CL

Courvoisier
10.00€

Martell V.S
14.00€

RUM

Havana Club anejo 3 anos
10.00€

Havana club 7 anos
10.00€

Captain morgan
10.00€

VODKA

Smirnoff
9.00€

Wyborowa
10.00€

Eristoff black
10.00€



TRANQUILIDADE

ÁGUAS | WATER

Água sem gás still	
37cl	75cl
2.70€	3.50€

Água com gás sparkling	
25cl	75cl
2.50€	4.00

Água com sabores flavoured water 0.25 lt	
3.25€	

Água tônica tonic water	
3.00€	

SUMOS NATURAIS | NATURAL FRUIT JUICES

Sumo laranja orange juice	
6.00€	

Sumo abacaxi com hortelã pineapple & mint juice	
6.50€	

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS 33CL

Coca - Cola Coca – cola zero Fanta Nestea Ginger Ale 25cl	
3.50€	

CAFETERIA | COFFEE

Expresso	
2.50€	

Cappuccino	
3.20€	

Descafeinado decaffeinated coffee	
2.65€	

‘Chá Tea	
3.25€	

Meia leite coffee with milk	
3.00€	

TWG camomile TWG vanilla TWG mint TWG waterfruit mint TWG english breakfast TWG earl grey	
--	--

Bebida vegetal vegetable drinks	
+1€	