

Pezinhos n'areia

Somos um Restaurante de comida Portuguesa, especializados em peixe fresco e mariscos.

A nossa história começou em 1983 como um pequeno apoio de praia e fomos crescendo pouco a pouco, construindo-se em 1990 uma configuração hexagonal, que permaneceu durante 20 anos.

Em 2010, uma nova casa, construída de raiz, apresenta-se agora com um visual moderno e requintado, para oferecer ainda mais qualidade e conforto aos nossos clientes.

Este crescimento só tem sido possível, graças à fidelidade dos nossos clientes, que nos têm acompanhado ao longo destes anos, contribuindo sempre para uma melhoria da qualidade dos nossos serviços.

Somos un Restaurante de comida portuguesa, especializados en pescado fresco y marisco.

Nuestra historia comenzó en 1983 como un pequeño apoyo de playa y fuimos creciendo poco a poco, construyéndose en 1990 una configuración hexagonal, que permaneció durante 20 años.

En 2010, una nueva casa, construida de raiz, se presenta ahora con un aspecto moderno y con estilo para ofrecer aún más calidad y confort a nuestros clientes.

Este crecimiento sólo puede ser posible gracias a la fidelidad de nuestros clientes, que nos han acompañado a lo largo de estos años, contribuyendo siempre a una mejora de la calidad de nuestros servicios.

Serving Portuguese cuisine and specialising in fresh fish and seafood, our restaurant began life as a little beach facility in 1983, gradually growing over time until, in 1990, we built the hexagonal building that was to last for the next 20 years.

Now, in 2010, we have a new home, designed and built from scratch in an elegant, modern style, allowing us to offer diners more comfort and even better quality.

Our expansion has only been possible thanks to the loyalty of our clients, who have been with us every step of the way and have always helped us in our efforts to improve the quality of our services.





Sabia que:

O restaurante Pézinhos n'areia nasceu em 1983?

Sabia usted que:

El restaurante Pézinhos n'areia nació en 1983?

Did you know that:

The restaurant Pézinhos n'areia "was born" in 1983?

ENQUANTO ESCOLHE...

Flute de champanhe
"Pommery Brut Royal"

Chip Dry

(Porto branco seco Rozés, água tônica, hortelã)

Pink Porto

(Porto Rosé Terras do Grifo, laranja e gelo)

Gin Leopold

(Gin super premium com aromas a pêra rocha)

Passion Beluga

(Vodka Beluga & Maracujá)

Cosmopolitan Beluga

(Vodka Beluga, Triple Sec, lima, sumo de arando)

Kir Royal

(Espumante, cassis)

Mimosa

(Espumante, sumo de laranja natural)

Aperol Spritz

(Aperol, Espumante e soda)

MIENTRAS ELIGE...

Flute de champán
"Pommery Brut Royal"

Chip Dry

(Porto blanco seco Rozés, tônica, hierbabuena)

Pink Porto

(Porto Rosé Terras do Grifo, laranja, hielo)

Gin Leopold

(Gin super premium con aroma a pera)

Passion Beluga

(Vodka Beluga & Maracuyá)

Cosmopolitan Beluga

(Vodka Beluga, Triple Sec, lima, zumo de arando)

Kir Royal

(Cava, cassis)

Mimosa

(Cava, zumo de laranja natural)

Aperol Spritz

(Aperol, cava y soda)

WHILE YOU CHOOSE...

€

Champagne Pommery Glass
"Pommery Brut Royal"

10,00

Chip Dry

(Dry white Porto Rozès, tonic water, mint)

6,00

Pink Porto

(Terras do Grifo Porto Rosé, orange, ice)

6,00

Gin Leopold

(Super premium Gin with pear aroma)

12,00

Passion Beluga

(Vodka Beluga & Passion Fruit)

12,00

Cosmopolitan Beluga

(Vodka Beluga, Triple Sec, lime, cranberry juice)

12,00

Kir Royal

(Sparkling wine, cassis)

7,00

Mimosa

(Sparkling wine, natural orange juice)

7,00

Aperol Spritz

(Aperol, sparkling wine and soda)

6,00



Sabia que:

Realizamos todo o tipo de eventos? Desde casamentos, baptizados, aniversários, festas empresariais ou simplesmente um jantar de grupo ...

Peça-nos orçamento.

Sabia usted que:

Realizamos todo tipo de eventos? Desde bodas, bautizos, cumpleaños, fiestas de empresas o simplemente un grupo de amigos ...

Solicite su presupuesto.

Did you know that:

We provide all types of events? Since weddings, christenings, birthdays, business parties to a group of friends dinner ...

Request a budget proposal.

PARA COMEÇAR...

Couvert

(Variedade de pão, manteiga, azeite e balsâmico, pasta e azeitonas)

Creme de legumes da horta

Sopa de peixe

Gaspacho

Ostras (unid.)

Ceviche de camarão

Carpaccio de salmão

Tapa de maionese de atum

Tapa de sardinhas de Escabeche

Tapa de bacalhau com grão

Tapa de polvo

Tapa 4 variedades (misto das 4 anteriores)

Mexilhão à Marinheira

Amêijoas abertas em azeite, alho, coentros

Gambinha da Costa Algarvia

Camarão tigre de "Moçambique" grelhado

Carabineiros fritos ou grelhados

Sapateira recheada (até 1kg) à nossa maneira

Sapateira recheada (mais de 1kg) à nossa maneira

PARA EMPEZAR...

Servicio

(Panes variados, mantequilla, aceite de oliva y balsamico, pate y olivas)

Crema de verduras

Sopa de pescado

Gaspacho

Ostras (unid.)

Ceviche de gambas

Carpaccio de salmón

Tapa de mayonesa de atún

Tapa de sardina "Escabeche"

Tapa de bacalao con garbanzos

Tapa de pulpo

Tapa 4 variedades (mezcla de las 4 anteriores)

Mejillon à la Marinera

Almejas abiertas con aceite de oliva, ajo y cilantro

Langostino de la costa Algarvia

Langostino tigre de "Mozambique" a la plancha

Carabineiros fritos o a la plancha

Buey de mar relleno a la (hasta 1kg) nuestra forma

Buey de mar relleno a la (más de 1kg) nuestra forma

TO START...

Cover charge

(Assorted bread, butter, olive oil & Balsamic, pâté, olives)

Cream of vegetable soup

Fish Soup

Gaspacho

Oysters (unit)

Prawn ceviche

Salmon Carpaccio

Tuna mayonnaise "Tapa"

Sardine "Escabeche" "Tapa"

Salt cod & chickpea "Tapa"

Octopus Tapa

Platter of 4 "Tapas" (the ones mentioned above)

Mussels "à Marinheira"

Clams cooked in olive oil, garlic and coriander

Prawn from the Algarve Coast

Grilled tiger prawns from "Mozambique"

Fried or grilled "carabineiros" (red prawns)

Crab stuffed our way (till 1kg)

Crab stuffed our way (over 1kg)

€

(p.pax) 2,50

2,50

4,50

3,50

(un.) 2,20

8,50

9,90

8,50

8,50

8,50

9,90

14,90

12,50

18,50

(250gr) 16,00

(Kg) 85,00

(Kg) 115,00

(Kg) 28,00

(Kg) 32,00

Pezinhos n'areia



Sabia que:

Pode oferecer aos seus familiares e amigos vouchers-prenda refeição?
Disponíveis em vários valores.

Sabia usted que:

Puede ofrecer a su familia y amigos vales de regalo?
Disponibles en valores diversos.

Did you know that:

You can offer to your family and friends gift vouchers?
Available in various amounts.

A FRESCURA DAS SALADAS...

- Salada de Rúcula, feta e Manga com queijo parmesão aromatizada e vinagrete balsâmico
- Salada de Chèvre, nozes e mel
- Salada de atum
- Salada de frutos do mar
- Salada César com frango
- Salada César com camarão
- Salada caprese
- Opção de molhos:
Vinagrete balsâmico, iogurte ou César

OS ENCANTOS DO MARISCO...

- Pataniscas de camarão com arroz de coentros
- Spaghetti de camarão com amêijoas e queijo parmesão
- Açorda de camarão no seu pão
- Caril de camarão com arroz basmati
- Arroz de marisco

LA FRESCURA DE LAS ENSALADAS...

- Ensalada de rúcula, feta e manga con queso parmesano aromatizada a vinagreta balsamica
- Ensalada de Chèvre, nueces y miel
- Ensalada de atún
- Ensalada de marisco
- Ensalada César con pollo
- Ensalada César con Langostinos
- Ensalada caprese
- Opcion de salsas:
Vinagreta balsamica, yogur o cesar

EL ENCANTO DEL MARISCO...

- "Pataniscas" de langostino con arroz de cilantro
- Espaguetti de gambas con almejas y queso parmesano
- "Açorda" de gambas presentada en su pan
- Curry de gambas con arroz basmati
- Arroz de marisco

THE FRESHNESS OF THE SALADS...

- Rocket salad, feta and mango with parmesan cheese and basamic vinaigrette
- Goat Cheese, Walnuts and honey salad
- Tuna salad
- Seafood salad
- Caesar salad with chicken
- Caesar salad with shrimps
- Caprese salad
- Choice of dressing:
Balsamic vinaigrette, yogurt or cesar

THE CHARM OF THE SHELLFISH...

- Portuguese style Prawn cakes with coriander rice
- Shrimps and clams spaghetti with parmesan cheese
- Shellfish "Açorda" (bread porridge) served in a hollowed-out loaf
- Prawn curry with basmati rice
- Shellfish rice

€

8,50

9,50

9,80

12,80

12,80

13,90

8,50

€

14,80

14,80

14,50

14,80

18,80



Sabia que:

Pode levar consigo qualquer vinho da nossa carta de vinhos como recordação ou prenda com um desconto de 20%?

Sabia usted que:

Puede llevar a cualquier vino de nuestra carta de vinos como un recuerdo o un regalo con un descuento de 20%?

Did you know that:

You can take any wine from our wine list as a souvenir or gift with a 20% discount?

O PRAZER DO PEIXE...

Bacalhau "À Brás"

Choco panado com arroz de feijão

Lombos de bacalhau grelhado com batatinha salteada e misto de verdes

Tranche de robalinho da costa salteado com azeite de ervas e açorda de gambas

Chocos

Salmão Grelhado com molho de iogurte

Polvo "À Lagareiro" com Batata a murro

Dourada Dose / Robalo Dose

Dourada / Robalo

Pregado grelhado ou "Au Meunier"

Linguado grelhado ou "Au Meunier"

Para seleção de peixes da lota do dia por favor consulte a nossa montra. O nosso peixe vem acompanhado de: batatinha salteada e misto de verdes.

EL PLACER DEL PESCADO...

Bacalao dorado

Choco empanado con arroz de frijoles

Lomos de bacalao a la plancha con patata salteada y mixto de verdes

Filete de lubina salteada en aceite de oliva y hierbas con "Açorda" de gambas

Choco

Salmón a la plancha con salsa de yogur

Pulpo "À Lagareiro" con patata

Dorada / Lubina

Dorada / Lubina

Rodaballo a la plancha o "Au Meunier"

Lenguado a la plancha o "Au Meunier"

Para una mejor selección acérquese a nuestro expositor de pescado del día. Todo nuestro pescado va acompañado de: patata salteada y mixto de verdes.

THE CHARM OF THE FISH...

"Bras style" salt cod

Breaded cuttlefish with beans rice

Grilled salt cod with sautéed potatoes and green salad

Sea bass fillet sautéed in olive oil and herbs with "Açorda" (bread porridge)

Cuttlefish

Grilled Salmon with yogurt sauce

Octopus with potatoes

Gilthead bream / Sea bass

Gilthead bream / Sea bass

Grilled Turbot or "Au Meunier"

Grilled Sole or "Au Meunier"

For today's fish market selection please check our display. Our fish is garnished with: sautéed potatoes and green salad.

€

11,80

14,80

18,50

18,50

14,80

14,80

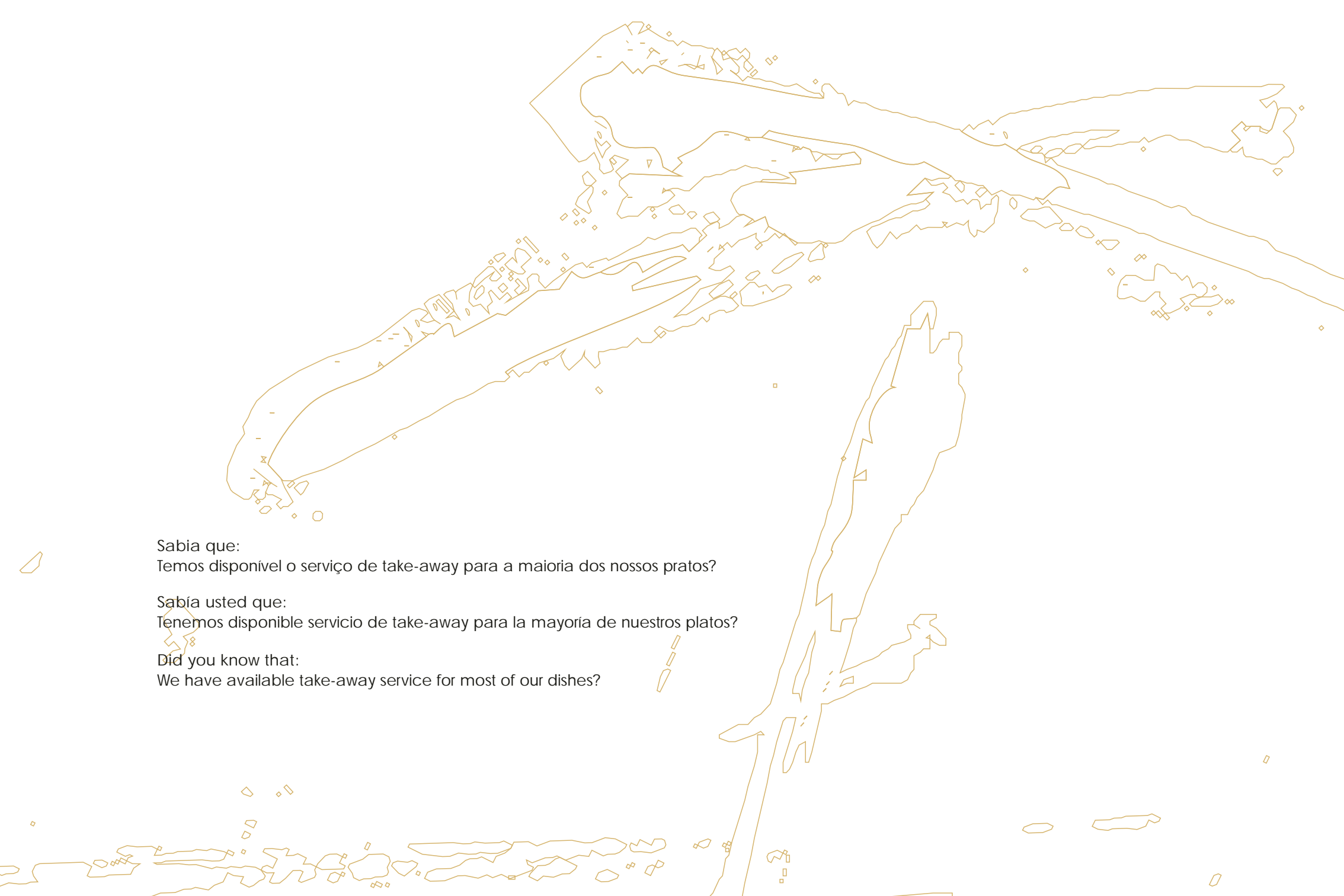
19,50

14,50

Preço do Dia
Consulte a Montra

Precio del día
Ver expositor

Price of the day
Check our display



Sabia que:

Temos disponível o serviço de take-away para a maioria dos nossos pratos?

Sabia usted que:

Tenemos disponible servicio de take-away para la mayoría de nuestros platos?

Did you know that:

We have available take-away service for most of our dishes?

ESPECIALIDADES PARA PARTILHAR...
(MÍNIMO 2 PESSOAS)

Peixe no forno à "Portuguesa"

Peixe ao sal

Cataplana de marisco

Arroz de marisco com carabineiros

Arroz de marisco com lavagante

ENCANTOS DA CARNE...

Lombinho de porco Ibérico
com batata frita caseira e salada verde

Costeletinhas de borrego com batata
rosti e salada verde, aroma a alecrim
e molho de hortelã

Magret de pato lacado em molho de
mel e laranja com batata gratinada e
salada verde

Entrecote Braseado
com batata frita, molho 3 pimentas e
salada verde

ESPECIALIDADES PARA COMPARTIR...
(MÍNIMO 2 PERSONAS)

Pescado al horno à la "Portuguesa"

Pescado a la sal

"Cataplana" de marisco
(Cazuela tradicional - guiso)

Arroz de marisco con carabineros

Arroz de marisco con bogabante

ENCANTOS DE LA CARNE...

Lomo de cerdo Ibérico con patata
frita casera y ensalada verde

Chuletas de cordero baby con patata
rosti y mixto de ensalada verde, aroma
a romero y salsa de hierbabuena

Magret de pato laqueado en salsa de
miel y naranja con patatas gratinadas
y ensalada verde

Entrecot a la brasa con patatas
gratinadas, salsa 3 pimientos y
ensalada verde

SPECIALITIES TO SHARE...
(MINIMUM 2 PERSONS)

Oven baked fish "Portuguese" style

Fish Baked in salt

Shellfish "Cataplana"
(Shellfish stew cooked in a copper pot)

Shellfish rice with red prawns
"Carabineiros"

Shellfish rice with lobster

MEAT CHARMS...

Fillet of Iberian pork with homemade
fries and green salad

Baby lamb chops with rosti potatoes and
green salad, rosemary aroma and
mint sauce

Duck magret with honey and orange
sauce with gratin potatoes and green
salad

Braised entrecote with potato gratin,
3 peppers sauce and
green salad

€

(Kg) 57,00

(Kg) 57,00

(2 pax) 52,00

(2 pax) 55,00

(2 pax) 59,80

14,00

16,50

18,80

19,50



Sabia que:

Durante a época balnear dispomos de um serviço de aluguer de toldos onde pode desfrutar de uma massagem ou do seu cocktail favorito?

Sabia usted que:

Durante la temporada de baño tenemos un servicios de alquiler de palapas donde se puede desfrutar de un masaje o de seu coctel favorito?

Did you know that:

During the bathing season we have a hut umbrellas rental service, where you can enjoy a massage or your favorite cocktail?

PARA OS MAIS PEQUENOS...

Spaghetti à bolonhesa
com queijo parmesão

Lombo de Porco Ibérico

PARA OS VEGETARIANOS...

Salada de Rúcula, feta e Manga
com queijo parmesão aromatizada
e vinagrete balsâmico

Salada de Chèvre, nozes e mel

Caril de Legumes com arroz basmati

Salada Caprese

ACRESCENTE AO SEU PRATO...

Batata frita caseira

Arroz de coentros

Arroz de feijão

Salada mista

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

Espaguetti a la bologñesa con
queso parmesano

Lomo de cerdo Ibérico

PARA LOS VEGETARIANOS...

Ensalada de rúcula, feta e manga con
queso parmesano aromatizada
a vinagreta balsamica

Ensalada de Chèvre, nueces y miel

Verduras al curry con arroz basmati

Ensalada Caprese

AGREGAR A SU PLATO...

Patatas fritas caseras

Arroz de culantros

Arroz de judías

Ensalada mixta

FOR THE CHILDREN...

Bolognese spaghetti with
parmesan cheese

Fillet of Iberian pork

FOR THE VEGETARIAN...

Rocket salad, feta and mango with
parmesan cheese and
balsamic vinaigrette

Goat cheese, Walnuts and honey salad

Vegetable curry with basmati rice

Caprese Salad

SIDE ORDERS...

Homemade fries

Coriander rice

Bean rice

Mixed salad

€

7,50

8,00

8,50

9,50

10,50

8,50

3,00

3,00

3,00

4,00



Sabia que:

Em 2013 celebramos 30 anos de esforço e dedicação para lhe prestar um bom serviço? Ajude-nos dando a sua opinião.

Sabia usted que:

En 2013 celebramos 30 años de esfuerzoy dedicación para ofrecerte un buen servicio? Nos ayudará de su opinión.

Did you know that:

In 2013 we celebrate 30 years of effort and dedicationto provide you with good service? Help us by giving your opinion.

O NOSSO CARRO DE SOBREMESAS...

Variada seleção de doçarias caseiras e artesanais

- D. Rodrigo
- Toucinho do céu
- Pudim Flan
- Pudim Abacate de Priscos
- Cheesecake de Morango
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Tarte de merengue e limão
- Brigadeiro
- 3 delicias do Algarve (Amêndoa, figo e alfarroba)
- Torta de Laranja
- Torta de amêndoa
- ...

O seu doce caseiro e artesanal com uma bola de gelado

Gelado de bola (cone ou taça)
(Baunilha, chocolate, morango, sorbet de limão)

Fruta da época

Morangos

Fruta tropical

Taça "Pézinhos"
(Gelado de baunilha, chantilly e chocolate quente)

NUESTRO EXPOSITOR DE POSTRES...

Variada selección de dulces caseros y artesanales

- D. Rodrigo
- Toucino de cielo
- Pudín Flan
- Pudín "Abade de Priscos"
- Cheesecake de Fresa
- Cheesecake de frutos rojos
- Tarte de merengue y limón
- Brigadeiro
- 3 delicias de Algarve (Almendra, higo y algarroba)
- Torta de Naranja
- Torta de almendras
- ...

Su dulce casero y artesanal con una bola de helado

Helado de bola (cono o copa)
(Vainilla, chocolate, fresa, sorbet de limón)

Fruta de temporada

Fresa

Fruta tropical

Copa "Pézinhos"
(Helado de vainilla, nata y chocolate caliente)

OUR DESSERTS DISPLAY...

Wide selection of traditional homemade desserts

- D. Rodrigo - Algarve's traditional sweet, blend of eggs and sugar, forming what is known as 'egg threads' filled with egg-sugar paste and almond
- "Toucinho do céu" - conventual pudding filled with egg yolks and sugar
- Flan pudding
- "Abade de Priscos" pudding
- Strawberry Cheesecake
- Red berries Cheesecake
- Meringue and lemon pie
- "Brigadeiro" - condensed milk with chocolate cake
- 3 delights from Algarve (Almond, fig and carob)
- Orange pie
- Almond pie
- ...

Your homemade sweet and handmade with a scoop of ice cream

Ice cream scoop (cone or cup)
(Vanilla, chocolate, strawberry and lemon sorbet)

Fresh seasonal fruit

Strawberry

Tropical fruit

"Pézinhos" Cup
(Vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate)

€

(unid.)
(unit) 4,50

6,50

2,20

2,50

3,50

4,80

5,80

