



A culinary symphony... beyond fine dining

Welcome to Authentic, where every dish begins with the finest ingredients, carefully sourced from national markets or our own vegetable and herb gardens to guarantee freshness every day. The most exceptional hams, shellfish, fish, and meats are sourced nationally, while market-fresh vegetables are hand-selected each morning. Every ingredient is meticulously sampled to ensure it meets our high standards before it reaches our kitchen. Under the expert guidance of our culinary maestro, Ricardo Luz, our skilled chefs transform these ingredients into dishes that celebrate flavour, quality, and artistry.

We invite you to immerse yourself in the extraordinary dining experience at Authentic, where you can enjoy the ambiance, witness the culinary artistry through the show kitchen, and receive the attentive service of our dedicated staff.



COUVERT

*A selection of home-baked bread, artisan butters,
Monterosa virgin oil and the daily appetiser* **9€**



COLD STARTERS

Dry-cured Maldonado ham 50g **29€**

Caesar-style salad with lobster **45€**

*Fresh oysters, choose from 3, 6 or 12 oysters;
Served natural or gratinated with a rich Bérnaise sauce* **15€, 30€, 60€**

Ossetra caviar 50g **190€**
With blinis, crème fraîche, chives, egg whites and egg yolk

Beluga caviar 50g **330€**
With blinis, crème fraîche, chives, egg whites and egg yolk

Beef tartare **24€**
*With a delicate vinaigrette, home-grown chives, pickled spring onions
and fresh truffle*

Tuna tartare **27€**
With passion fruit, home-grown chives and pickled spring onions

Authentic's signature salad with fine herbs **18.5€**
*Asparagus, raspberries, cashew nuts, apricots and a
delicate vinaigrette dressing*

Terrine of foie gras with toasted brioche **29.5€**



HOT STARTERS

<i>Chef Ricardo Luz's signature Spider crab soup</i>	23€
<i>Sautéed prawns with a garlic sauce, topped with chilli and coriander</i>	24€
<i>Mozambique tiger prawns sautéed in garlic butter and fine herbs</i>	32€
<i>Dry-cured Alentejo ham with asparagus and a rich Béarnaise gratin</i>	23€
<i>Pork cheek croquettes with an aged mustard truffle</i>	9€
<i>Scarlet shrimp with a garlic and shellfish jus</i>	65€
<i>Fresh calamares with garlic mayonnaise and a wedge of lemon</i>	26€

MAIN COURSES



FISH & SHELLFISH

<i>Grilled blue lobster from the Algarve coast served with a mixed salad</i>	230€ /kg
<i>Catch of the day With roast celery purée and a saffron and champagne sauce</i>	55€
<i>'Lagareiro'-style octopus With puréed sweet potatoes and sautéed rapini shoots</i>	47€
<i>Traditional fish rice with shrimps from the Algarve coast</i>	39€
<i>Turbot served with a Portuguese 'açorda'</i>	54€

MEAT

<i>Prime rack of lamb</i>	55€
<i>Prime ribeye steak</i>	58€
<i>Truffled Wagyu with Jerusalem artichokes and mourilles jus</i>	72€
<i>Portuguese-style fillet of beef with golden potatoes, cured ham and garlic purée</i>	55€
<i>Steak Rossini with foie gras, truffle and mourilles jus</i>	61€
<i>Surf and turf - A fusion of blue lobster and prime fillet of beef</i>	90€
<i>Tender, slow-cooked pork cheeks with sautéed chestnuts</i>	38€

STEAK SAUCE SELECTION

Béarnaise, Garlic butter, Chimichurri, Mint jus, Demi-glace



SHARING PLATTERS

<i>Blue lobster rice from our coast with seaweed and chive oil</i>	125€
<i>Oven-baked rice with Mozambique tiger prawns and sautéed squid with aioli sauce</i>	98€
<i>Prime roast leg of lamb, sautéed potatoes and rapini shoots</i>	75€
<i>Chef Ricardo Luz's Beef Wellington with truffled potato purée and Mourilles jus (preparation time aprox. 45mins)</i>	125€
<i>Traditional Portuguese Cataplana with fish and scarlet shrimp from the Algarve coast, flavoured with mint and pennyroyal and served with sautéed sweet potatoes</i>	130€

VEGETARIAN DISHES

<i>Cream of cauliflower soup with toasted almonds</i>	12€
<i>Vegetable tempura with lemon and garlic mayonnaise</i>	15€
<i>Cauliflower steak with purée of Jerusalem artichokes and a gremolata of dried fruits</i>	21€



SIDE DISHES

<i>Mixed salad with fine herbs</i>	8.5€
<i>Traditional Algarvian tomato salad</i>	8.5€
<i>Twice-fried super crunchy French fries</i>	9€
<i>Truffled potato purée</i>	15€
<i>Grilled asparagus, bimis and cherry tomatoes</i>	9€
<i>Coriander rice</i>	w9€





AUTHENTIC

RESTAURANT

Uma sinfonia culinária... além do jantar

Bem-vindo ao Autêntico, onde cada prato começa com os ingredientes mais finos, cuidadosamente selecionados em mercados nacionais ou colhidos em nossos próprios jardins de vegetais e ervas para garantir a frescura do produto todos os dias. Os mais excepcionais enchidos, mariscos, peixes e carnes são adquiridos nacionalmente, enquanto os vegetais frescos de mercado são escolhidos a dedo todas as manhãs.

Cada ingrediente é minuciosamente provado para garantir que atenda aos nossos altos padrões antes de chegar à nossa cozinha. Sob a orientação experiente de nosso maestro culinário, Ricardo Luz, nossos chefs talentosos transformam esses ingredientes em pratos que celebram sabor, qualidade e arte.

Convidamos você a mergulhar na experiência gastronômica extraordinária do Autêntico, onde você pode desfrutar da atmosfera, testemunhar a arte culinária através da cozinha aberta e receber o atendimento atencioso de nossa dedicada equipe.



COUVERT

*Pão artesanal, manteigas caseiras, azeite Monterosa
e aperitivo do dia*

9€



ENTRADAS FRIAS

Presunto Maldonado 50g

29€

Salada estilo Caesar de lavagante

45€

Ostras escolha entre 3, 6 ou 12 ostras

15€, 30€, 60€

Frescas ou gratinadas, servidas com um rico molho Bérnaise

Caviar Oscietra 50g

190€

Servido com blinis, crème fraiche, cebolinho, claras e gemas de ovo

Caviar Beluga 50g

330€

Servido com blinis, crème fraiche, cebolinho, claras e gemas de ovo

Bife Tártaro

24€

*Servido com o nosso vinagrete, cebolinho e cebolinhas em conserva
cultivadas em casa e trufa fresca*

Tártaro de atum

27€

*Servido com maracujá, cebolinho e cebolinhas em conserva
cultivadas em casa*

Salada assinatura do Autêntico com ervas finas

18,5€

Espargos, Framboesas, caju, alperces e um delicado molho vinagrete

Terrine de foie gras com pistachio e brioche tostado

29,5€



ENTRADAS QUENTES

<i>Sopa de santola, assinatura do Chef Ricardo Luz</i>	23€
<i>Camarões salteados com molho alho, malagueta e coentro</i>	24€
<i>Camarão tigre de Moçambique grelhado com manteiga de alho e salada de ervas finas</i>	32€
<i>Presunto do Alentejo com espargos grelhados e molho Béarnaise gratinado</i>	23€
<i>Croquetes de bochecha de porco com mostarda antiga e trufa</i>	9€
<i>Carabineiro - servido com molho de alho e manteiga</i>	65€
<i>Lulas frescas (calamares) com maionese de alho e limão</i>	26€

PRATOS PRINCIPAIS



PEIXES E MARISCOS

<i>Lavagante azul da nossa costa Algarvia</i>	230€/kg
<i>Servida com salada mista</i>	
<i>Peixe do dia</i>	55€
<i>Servido com purê de aipo assado, legumes e molho de filamentos de açafrão e Champanhe</i>	
<i>Polvo à lagareiro</i>	47€
<i>Servido com esmagada de batata doce e grelos salteados</i>	
<i>Arroz de peixe tradicional com gamba da costa Algarvia</i>	39€
<i>Pregado com açorda de Bivalves e coêntros</i>	54€

CARNES

<i>Carré de cordeiro português “Prémium”</i>	55€
<i>Bife Ribeye “Prémium”</i>	58€
<i>Wagyu trufado com topinambur, espargos e jus mourilles</i>	72€
<i>Bife do lombo à Portuguesa</i> <i>Com batata corada, presunto e purê de alho</i>	55€
<i>Bife Rossini com foie gras, trufa e jus mourilles</i>	61€
<i>Bife com Lavagante – “Surf and turf”</i>	90€
<i>Bochechas de porco estufadas com castanhas fritas</i>	38€

SELEÇÃO DE MOLHOS

Bérnaise, Manteiga de alho, Chimichurri, jus Hortelã, Demi-glacé



PRATOS PARA PARTILHAR

<i>Arroz de lavagante azul da nossa costa</i> <i>Com algas e óleo de cebolinho</i>	125€
<i>Arroz de forno com camarões tigre de Moçambique</i> <i>e lulas fritas com molho aioli</i>	98€
<i>Perna de cordeiro assada com batata e grelos salteadas</i>	75€
<i>Beef Wellington clássico</i> <i>Com purê de batata trufado e jus mourilles (Aproximadamente 45min)</i>	135€
<i>Cataplana “Authentic”</i> <i>Aromatizada com hortelã da ribeira e poejo, com peixe e carabineiros da</i> <i>nossa costa acompanhada com batata doce salteadas</i>	130€

PRATOS VEGETARIANOS

<i>Creme de couve flor com amêndoas torradas</i>	12€
<i>Tempura de legumes com maionese de alho e limão</i>	15€
<i>Bife de couve-flor com purê de topinambur e gremolata de frutos secos</i>	21€



ACOMPANHAMENTOS

<i>Salada mista com ervas finas</i>	8,5€
<i>Salada algarvia de tomate</i>	8,5€
<i>Batatas fritas caseiras</i>	9€
<i>Purê de batata trufado</i>	15€
<i>Espargos, bimis grelhados e tomates cereja</i>	9€
<i>Arroz de coentros</i>	9€

