

Restaurante "O Monteiro"



Couvert

Pão 0,80€ (Pax)	Manteiga 0,60€	Paté de Sardinha 1,20€	Querú 1,20€	Azeitonas 1,50€
-----------------	----------------	------------------------	-------------	-----------------

Entradas

01- Sopa de legumes	4,00€
02- Gaspacho Algarvio	6,00€
03- Salada mista	5,00€
04- Salada montanheira (batata cozida, tomate, pimento, cebola e orégão)	5,00€
05- Salada de tomate, cebola e orégão	5,00€
06- Salada do chefe (alface, tomate e cenoura, queijo e fiambre, ovo cozido e molho de cocktail)	8,50€
07- Salada de atum com maionese	8,50€
08- Salada de polvo (contêm vinagre)	15,00€
09- Melão com presunto	8,50€
10- Cocktail de melão com vinho do Porto	7,00€
11- Amêijoas ao natural de viveiro (dose)	20,00€
12- Camarão na frigideira (dose)	18,50€

Carne

13- Bife de pimenta à "Monteiro"	20,00€
14- Entrecôte com molho de cogumelos ou grelhado com bacon e tomate	20,00€
15- Bifinhos com molho de cogumelos (vaca ou peru)	14,00€
16- Costeletas de borrego grelhadas	18,50€
17- Bife do chefe	20,00€
18- Lombinho de porco grelhado*	20,00€
19- Lombo de porco grelhado com ovo a cavalo	13,00€
20- Bitoque de peru	13,00€
21- Espetada de vaca à "Madeirense"*	25,00€
22- Espetada de lombinho de porco com camarão e chouriço*	19,50€
23- Carne de porco à "Alentejana" com bacon e chouriço (2 pessoas) (contêm vinagre)	30,00€
24- Secretos de porco ibérico grelhados	20,00€
25- Rojões com bacon e chouriço (contêm vinagre)	14,00€
26- Lagartos de porco ibérico	18,50€

*** A Confeção pode variar entre os 20 a 25 minutos**

****Note que em época alta o tempo de confeção pode aumentar**

Dispomos de Lista de Alérgenos

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. - DEC. Lei 10/2015 de 6-1.

IVA Incluído à Taxa Legal em Vigor

Vinho da Casa 0.75 cl (Branco ou Tinto)	12.00€
Vinho da Casa 375 cl (Branco ou Tinto)	7.50€



Peixe

27- Lulas grelhadas servidas com azeite e alhos ou fritas à casa (contém vinagre) *	18,00€
28- Bife de atum à algarvia ou grelhado servido com azeite e alhos	15,00€
29- Barriga de atum grelhada servida com azeite e alhos *	15,00€
30- Espadarte grelhado servidos com molho de manteiga	18,00€
31- Chocos grelhados servidos com azeite e alhos ou fritos de coentrada (contém vinagre) *	18,00€
32- Bacalhau à Brás	14,00€
33- Robalo ou dourada grelhados servidos com azeite e alhos *	14,00€
34- Filetes de polvo à "Monteiro"	15,00€
35- Polvo frito ao alinho de coentrada (contém vinagre)	18,00€
36- Polvo grelhado com batata-doce servido com azeite, alhos e coentros (contém vinagre)	22,00€
37- Espetada de tamboril com camarão e bacon *	20,00€
38- Raia Alhada * (contém vinagre)	22,00€

***A Confeção pode variar entre os 20 a 30 minutos**

****Note que em época alta o tempo de confeção pode aumentar**

Especialidades

39- Espetada de camarão à indiana com chouriço (picante)	25,00€
40- Arroz ou massinha de tamboril com camarão e amêijoas (2 pessoas) *	40,00€
41- Arroz de marisco (2 pessoas) *	40,00€
42- Arroz de polvo com amêijoas (2 pessoas) *	40,00€
43- Cataplana algarvia com carne de porco, camarão, amêijoas e bacon (2 pessoas) *	45,00€
44- Cataplana de marisco (2 pessoas) *	55,00€
45- Cataplana de tamboril com camarão, amêijoas e bacon (2 pessoas) *	50,00€
46- Feijoada de marisco (2 pessoas) *	45,00€
47- Feijoada de lingueirão com batata-doce, camarão e amêijoas (pessoas) *	35,00€
48- Açorda de marisco (2 pessoas) *	40,00€
49- Ensopado de raia com pão frito, camarão e amêijoas (2 pessoas) *	40,00€
50- Polvo guisado com batata-doce, amêijoas e camarão *	35,00€
51- Polvo à algarvia com amêijoas, camarão e bacon (2 pessoas) (contém vinagre)	40,00€
52- Frango frito à "casa" com bacon e cogumelos (contém vinagre)	14,00€

*** A confeção pode variar entre os 35 e 40 minutos**

****Note que em época alta o tempo de confeção pode aumentar**

Dispomos de Lista de Alérgenos

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. - DEC. Lei 10/2015 de 6-1.

IVA Incluído à Taxa Legal em Vigor

Vinho da Casa 0.75 cl (Branco ou Tinto)	12.00€
Vinho da Casa 375 cl (Branco ou Tinto)	7.50€

Restaurante "O Monteiro"



Covert

Bread 0,80€ (Pax) Butter 0,60€ Sardine Pate 1,20€ Cream Cheese 1,20€ Olives 1,50€

Starters

01- Vegetable Soup	4,00€
02- Cold Soup (Gazpacho)	6,00€
03- Mixed Salad	5,00€
04- "Montanheira" Salad (contains tomato, potatoes, bell pepper, onions and oregano)	5,00€
05- Tomato, onion and oregano salad	5,00€
06- Chef's Salad (Lettuce, tomato and carrot with ham and cheese, a hard-boiled egg and cocktail sauce)	8,50€
07- Tuna Salad with Mayonnaise	8,50€
08- Octopus Salad (contains vinegar)	15,00€
09- Melon with Smoked Ham	8,50€
10- Melon Cocktail with Porto Wine	7,00€
11- Clams (portion)	20,00€
12- Fried Prawns (portion)	18,50€

Meat

13- Pepper Steak, "Monteiro Style" (Sirloin)	20,00€
14- Entrecôte with Creamy Mushroom Sauce or Grilled with Bacon and Tomato (Sirloin)	20,00€
15- Small Steaks with Creamy Mushroom Sauce (Beef or Turkey)	14,00€
16- Lamb Chops	18,50€
17- Chef Steak (Sirloin steak cooked in a clay dish w/creamy sauce, ham and egg served with round chips)	20,00€
18- Grilled Pork Tenderloin Fillet*	20,00€
19- Grilled Pork Loin Steak	13,00€
20- Small Steak with Egg	13,00€
21- Beef Kebab "Madeira Style" (Bayleef, paprika and garlic rub) *	25,00€
22- Pork Fillet with Prawns and Chorizo Kebab *	19,50€
23- Pork Meat "Alentejo Style" w/Bacon and Chorizo (2 People) (contains vinegar)	30,00€
24- Grilled Iberian Black Pork Steaks	20,00€
25- "Rojões" (Fried Pork w/chips, Bacon and Chorizo) (contains vinegar)	14,00€
26- Grilled Iberian black pork "Lagartos" (Rib-loin strip)	18,50€

***Cooking time may vary between 20 and 25 minutes**

****Please note that In high season, the cooking time may Increase**

If you have any food allergies or Intolerances, please consult us first before ordering

VAT Included at Legal Rate

House Wine 0.75 cl (White or Red)	12.00€
House Wine 375 cl (White or Red)	7.50€

Fish

27- Grilled Squids with olive oil and garlic sauce or Fried House Style (contains vinegar and garlic)*	18,00€
28- Tuna Steak "Algarve Style" (tomato-based sauce) or Grilled with olive oil and garlic sauce	15,00€
29- Grilled Tuna Belly with olive oil and garlic sauce	15,00€
30- Grilled Sword Fish with Butter Sauce	18,00€
31- Grilled Cuttlefish or Fried with Coriander Sauce (contains vinegar and garlic)*	18,00€
32- Cod "à Brás" (Scrambled with eggs and chips, onions and garlic)	14,00€
33- Sea Bass or Golden Breams with olive oil and garlic sauce *	15,00€
34- Octopus Fillets, "Monteiro Style" (deep-fried octopus in batter)	18,00€
35- Fried Octopus with Garlic and Coriander Sauce (contains vinegar)	18,00€
36- Grilled Octopus with Sweet Potato (contains vinegar)*	22,00€
37- Monkfish Kebabs with Prawns and Bacon*	22,00€
38- Skate Cooked in Garlic and Coriander Sauce (contains vinegar)*	22,00€

***Cooking time may vary between 25 and 30 minutes**

****Please note that In high season, the cooking time may increase**

Specialities

39- Prawns Kebab "Indian Style" with Chorizo (Spicy)	25,00€
40- Monk-fish Rice or Pasta with Prawns and Clams (2 people)*	40,00€
41- Chefs Style Shellfish Rice (2 people)*	40,00€
42- Octopus Rice with Clams (2 people)*	40,00€
43- Cataplana "Algarve" Style with Pork Meat, Clams, Prawns and Bacon (2 people)*	45,00€
44- Shellfish Cataplana (2 people)*	55,00€
45- Monkfish Cataplana with Prawns, Clams and Bacon (2 people)*	50,00€
46- Seafood Beans Stew (2 people)*	45,00€
47- Razor-clam Beans Stew with Prawns and Clams (2 people)*	35,00€
48- Shellfish Bread Soup (2 people)*	40,00€
49- Skate Ragout with Fried Bread, Prawns and Clams (2 people)*	40,00€
50- Octopus Stew with Sweet Potato, Prawns and Clams*	35,00€
51- Octopus "Algarve Style" with Clams, Prawns and Bacon (2 people) (contains vinegar)	40,00€
52- Fried Chicken House Style with Bacon and Mushrooms (contains vinegar, garlic, onions and pickles)	14,00€

*** Cooking time may vary between 35 and 40 minutes**

****Please note that In high season, the cooking time may increase**

If you have any food allergies or Intolerances, please consult us first before ordering

VAT Included at Legal Rate

House Wine 0.75 cl (White or Red)	12,00€
House Wine 375 cl (White or Red)	7.50€

Restaurante "O Monteiro"



Couvert

Pan 0,80€ (Pax) Mantequilla 0,60€ Pasta de Sardina 1,20€ Queso Crema 1,20€ Aceitunas 1,50€

Entradas

01- Sopa de legumbres	4,00€
02- Gazpacho "Algarvio"	6,00€
03- Ensalada mixta	5,00€
04- Ensalada montañera (ensalada con patatas, tomates, pimiento, cebolla y orégano)	5,00€
05- Ensalada de tomate, cebolla y orégano	5,00€
06- Ensalada del chef (base de lechuga, tomate y zanahoria c/ jamón, queso, huevo cocido y salsa cóctel)	8,50€
07- Ensalada de atún con mayonesa	8,50€
08- Ensalada de pulpo (contiene vinagre)	15,00€
09- Melón con jamón	8,50€
10- Cóctel de melón con vino del Porto	7,00€
11- Almejas al natural de vivero (porción)	20,00€
12- Gambas fritas (porción)	18,50€

Carnes

13- Filete de pimienta a la "Monteiro"	20,00€
14- Entrecot con salsa cremosa de setas o a la plancha con tocino y tomate	20,00€
15- Filetitos con salsa cremosa de setas (vaca o pavo)	14,00€
16- Costillas de borrego a la plancha	18,50€
17- Filete del chef (cocinado en plato de barro con salsa cremosa, jamón, huevo y patatas fritas)	20,00€
18- Solomillo de cerdo a la plancha*	20,00€
19- Lomo de cerdo a la plancha	13,00€
20- Bistec de pavo con huevo y patatas	13,00€
21- Pincho de vaca a "Madeirense" (carne marinada en laurel, ajo y paprika)*	25,00€
22- Pincho de lomo de cerdo con gambas y chorizo*	19,50€
23- Carne de cerdo a la "Alentejana" con chorizo y tocino (2 personas) (contiene vinagre)	30,00€
24- Secretos de cerdo ibérico a la plancha	20,00€
25- "Rojões" - Carne de cerdo con patatas, chorizo y tocino (contiene vinagre)	14,00€
26- Lagartos de cerdo ibérico	18,50€

* La confección puede variar entre 20 y 25 minutos

**Tenga en cuenta que en temporada alta el tiempo de cocción puede aumentar

Tenemos lista de Alérgenos

Impuesto incluido

Vino de la Casa 0.75 cl (Blanco o Tinto)	12.00€
Vino de la Casa 375 cl (Blanco o Tinto)	7.50€

Pescado

27- Calamares a la plancha con salsa de aceite y ajos o fritos "a la casa" (contiene vinagre) *	18,00€
28- Filete de atún al "Algarve" o a la plancha con salsa de aceite y ajos	15,00€
29- Vientre de atún a la plancha con salsa de aceite y ajos*	15,00€
30- Pez sable a la plancha con salsa de mantequilla	18,00€
33- Chocos a la plancha con salsa de aceite y ajo o fritos con cilantros (contiene vinagre y ajos)*	18,00€
32- Bacalao "à Brás" (revuelto con huevos y patatas, ajos y cebolla)	14,00€
33- Lubina o dorada a la plancha con salsa de aceite y ajo*	15,00€
34- Filetes de pulpo rebozados a la "Monteiro"	18,00€
35- Pulpo frito con ajo y cilantros (contiene vinagre)	18,00€
36- Pulpo a la plancha con patata dulce y salsa de aceite y ajo (contiene vinagre)*	22,00€
37- Pincho de rape con gambas y tocino*	20,00€
38- Raya alhada (contiene vinagre, cilantros y ajos)*	22,00€

*** La confección puede variar entre 20 y 30 minutos**

****Tenga en cuenta que en temporada alta el tiempo de cocción puede aumentar**

Especialidades

39- Pincho de gambas a indiana con chorizo (picante)	25,00€
40- Arroz o pasta de rape con gambas y almejas (2 personas)*	40,00€
41- Arroz de marisco (2 personas)*	40,00€
42- Arroz de pulpo con almejas (2 personas)*	40,00€
43- Cataplana "Algarvia" de carne de cerdo, gambas, almejas y tocino (2 personas)*	45,00€
44- Cataplana de marisco (2 personas)*	55,00€
45- Cataplana de rape con gambas, almejas y tocino (2 personas)*	50,00€
46- Guiso de frijoles con marisco (2 personas)*	45,00€
47- Guiso de frijoles con mavajas, gambas y almejas (2 personas)*	35,00€
48- Açorda de marisco (2 personas)*	40,00€
49- Guiso de raya con pan frito, gambas y almejas (2 personas)*	40,00€
50- Guiso de pulpo con patata dulce, gambas y almejas*	35,00€
51- Pulpo a la "Algarvia" con almejas, gambas y tocino (2 personas) (contiene vinagre)	40,00€
52- Pollo frito "a la casa" con tocino y setas (contiene vinagre)	14,00€

*** La confección puede variar entre 35 y 40 minutos**

****Tenga en cuenta que en temporada alta el tiempo de cocción puede aumentar**

Tenemos lista de Alérgenos

Impuesto incluido

Restaurante "O Monteiro"



Couvert

Pain 0,80€ (Pax) Beurre 0,60€ Pâte de Sardine 1,20€ Fromage à la crème 1,20€ Olives 1,50€

Entrées

01- Soupe de légumes	4,00€
02- "Gaspacho" (Soupe froide à base de légumes et de pain)	6,00€
03- Salade mixte	5,00€
04- Salade "Montanheira" (tomate, oignon, concombre, poivron et l'origan)	5,00€
05- Salade de tomates, d'oignon et d'origan	5,00€
06- Salade du chef (laitue, tomate et carotte, avec jambon, fromage, œuf et cocktail sauce)	8,50€
07- Salade de thon à la mayonnaise	8,50€
08- Salade de Poulpe (contenant du vinaigre)	15,00€
09- Melon avec jambon fumé	8,50€
10- Cocktail de melon avec vin de Porto	7,00€
11- Palourdes (dose)	20,00€
12- Crevettes frites (dose)	18,50€

Viandes

13- Steak aux poivres au Monteiro	20,00€
14- Entrecôte avec champignons ou grillée avec tomate et bacon	20,00€
15- Steak aux champignons (bœuf ou dinde)	14,00€
16- Côtes d'agneau	18,50€
17- Steak au chef (steak du bœuf cuit sur une assiette en terre, avec sauce crémeuse, jambon, œuf au plat et frites rondes)	20,00€
18- Filet mignon de porc grillé*	20,00€
19- Steaks de longe de porc grillé	13,00€
20- Dinde steak à l'œuf frit	13,00€
21- Brochette de bœuf à la Madeirense (mariné avec des feuilles de laurier, de l'ail et du paprika)*	25,00€
22- Brochette de filet mignon de porc avec crevettes et chorizo *	19,50€
23- Porc à l'Alentejana – Porc frit avec chorizo, lardon, poivrons, pommes frites et palourdes (2 pax) (contenant du vinaigre)	30,00€
24- Escalopes de porc noir grillé	20,00€
25- "Rojões" Viande de porc frite avec chorizo, lardon et pommes frites (contenir du vinaigre)	14,00€
26- "Lagartos" Coupe de cuisse de porc noir grillé*	18,50€

*** La préparation peut varier entre 20 et 25 minutes**

****Veuillez noter qu'en haute saison, le temps de cuisson peut augmenter**

Liste d'allergènes disponibles

Taux de TVA intégrés

Vin de la maison 0.75 cl (blanc ou rouge)	12.00€
Vin de la maison 375 cl (blanc ou rouge)	7.50€



Poisson

27- Encornet grillé garni d'huile d'olive et d'ail ou frite "à la maison" * (contenant du vinaigre)	18,00€
28- Steak du thon à l'Algarve ou grillé garni d'huile d'olive et d'ail	15,00€
29- Ventre du thon grillé garni d'huile d'olive et d'ail*	15,00€
30- Espadon grillé	18,00€
31- Seiches grillées garnies d'huile d'olive et d'ail ou frites avec coriandre (contenir du vinaigre)*	18,00€
32- Morue "à Brás" (frite avec œuf et pommes sautées)	14,00€
33- Loup ou Dorade grillé garni d'huile d'olive et d'ail*	15,00€
34- Filets de poulpe à la Monteiro (frits)	18,00€
35- Poulpe frite avec l'ail et la coriandre (contenant du vinaigre)	18,00€
36- Poulpe grillé avec patate douce garnie d'huile d'olive et d'ail (contenant du vinaigre)	22,00€
37- Brochette de lotte avec crevettes et lardon*	20,00€
38- Raie à l'ail * (contenant du vinaigre)	22,00€

*** La préparation peut varier entre 20 et 30 minutes**

****Veuillez noter qu'en haute saison, le temps de cuisson peut augmenter**

Spécialités

39- Brochette de crevettes à l'indienne avec chorizo (piquant)	25,00€
40- Riz ou nouilles de lotte avec crevettes et palourdes (2 personnes)*	40,00€
41- Riz aux fruits de mer (2 personnes)*	40,00€
42- Riz de poulpe avec palourdes (2 personnes)*	40,00€
43- Cataplana l'Algarvie avec viande de porc, des crevettes, des palourdes et du lardon (2 personnes)*	45,00€
44- Cataplana de fruits de mer (2 personnes)*	55,00€
45- Cataplana de lotte avec des crevettes, des palourdes et du lardon (2 personnes)*	50,00€
46- "Feijoada de Marisco" - Haricot ragoût aux fruits de mer (2 personnes)*	45,00€
47- "Feijoada de Lingueirão" - Haricot ragoût avec couteaux, patate douce, crevettes et palourdes (2 personnes)*	35,00€
49- Panades aux fruits de mer (2 personnes)*	40,00€
49- Raie ragoût avec pain frit, crevettes et palourdes (2 personnes)*	40,00€
50- Poulpe ragoût avec crevettes et palourdes*	35,00€
51- Poulpe à l'Algarvie avec crevettes, palourdes et lardon (2 personnes) (contenant du vinaigre)	40,00€
52- Poulet frit au méson avec lardon et champignons (contenir du vinaigre)	14,00€

*** La préparation peut varier entre 35 et 40 minutes**

****Veuillez noter qu'en haute saison, le temps de cuisson peut augmenter**

Liste d'allergènes disponibles

Taux de TVA intégrés

Vin de la maison 0.75 cl (blanc ou rouge)	12.00€
Vin de la maison 375 cl (blanc ou rouge)	7.50€

Restaurante "O Monteiro"

Carta de Vinhos

Brancos/ White

	Região	375ml	750ml
Monte Velho - Herdade do Esporão	Alentejo	8,50€	14,50€
Grandjó (meio doce) - Real Companhia Velha	Douro	8,50€	14,50€
Planalto Reserva DOC (seco) - Casa Ferreirinha	Douro	8,50€	15,00€
EA - Cartuxa - Fundação Eugénio de Almeida	Alentejo		15,00€
Marquês de Borba Colheita DOC - João Portugal Ramos	Alentejo	8,50€	16,00€
BSE (seco) - José Maria da Fonseca	Setúbal		16,00€
João Pires - José Maria da Fonseca	Setúbal		16,50€
Casa da Passarella a Descoberta DOC - Casa da Passarella	Dão		17,00€
Monte das Servas - Herdade das Servas	Alentejo	11,00€	17,00€
Al-Ria - Casa Santos Lima	Algarve		17,00€
Costa Boal Field Blend - Costa Boal Family Estates	Douro		18,00€
Barranco Longo Grande Escolha - Quinta do Barranco Longo	Algarve		18,00€
Flor do Guadiana - Bombeira do Guadiana	Alentejo		18,50€
Barranco Longo SoBlanc - Quinta do Barranco Longo	Algarve		20,00€
Barranco Longo Chardonnay - Quinta do Barranco Longo	Algarve		20,00€
QC Estorninho Biológico - Quinta da Caldeirinha	Douro		20,00€
Quinta do Paral Colheita - Quinta do Paral	Alentejo		22,00€
Herdade das Servas Colheita Seleccionada - Herdade das Servas	Alentejo		25,00€
Quinta do Espinho Reserva - Quinta do Espinho	Douro		30,00€

Rosés/ Rose

Mateus - Sogrape	Douro	8,50€	13,00€
Al-Ria - Casa Santos Lima	Algarve		17,00€
Monte das Servas - Herdade das Servas	Alentejo		17,00€
Barranco Longo - Quinta do Barranco Longo	Algarve		18,00€

Verdes/ Green Wine

Casal Garcia - Aveleda	Vinho Verde	8,50€	14,00€
Quinta da Aveleda Loureiro e Alvarinho DOC - Aveleda	Vinho Verde	8,50€	14,50€
Muralhas de Monção - Adega Cooperativa de Monção	M. e Melgaço	8,50€	14,50€
Alvarinho Deu La Deu - Adega Cooperativa de Monção	M. e Melgaço		19,00€

Restaurante "O Monteiro"

Tintos/ Red

	Região	375ml	750ml
Periquita - José Maria da Fonseca	Setúbal		14,00€
Monte Velho - Herdade do Esporão	Alentejo	8,50€	14,50€
EA - Cartuxa - Fundação Eugénio de Almeida	Alentejo	8,50€	15,00€
Esteva DOC - Casa Ferreirinha	Douro		15,00€
Marquês de Borba Colheita DOC - João Portugal Ramos	Alentejo	10,00€	16,00€
Casa da Passarella a Descoberta DOC - Casa da Passarella	Dão		17,00€
Monte das Servas - Herdade das Servas	Alentejo	11,00€	17,00€
Al-Ria - Casa Santos Lima	Algarve		17,00€
Costa Boal Field Blend - Costa Boal Family Estates	Douro		18,00€
Barranco Longo Private Selection - Quinta do Barranco Longo	Algarve		18,00€
Herdade da Bombeira - Bombeira do Guadiana	Alentejo		18,00€
Casa de Santar DOC - Casa de Santar Vinhos	Dão		18,00€
Papa Figos DOC - Casa Ferreirinha	Douro		19,00€
QC Estorninho Biológico - Quinta da Caldeirinha	Douro		20,00€
Barranco Longo Colheita Seleccionada - Quinta do Barranco Longo	Algarve		21,00€
Quinta do Paral Colheita - Quinta do Paral	Alentejo		22,00€
Herdade das Servas Colheita Seleccionada - Herdade das Servas	Alentejo		25,00€
Quinta do Espinho Reserva - Quinta do Espinho	Douro		30,00€
Duas Quintas - Ramos Pinto	Douro		30,00€
Al-Ria Reserva - Casa Santos Lima	Algarve		33,00€

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE



Clique no Cartão / Click Here

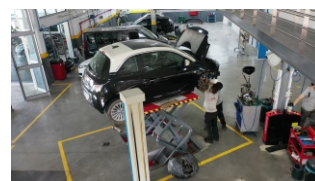
966 145 198

ESTRADA NACIONAL 125 SITIO DE S.PEDRO - 8800-252 TAVIRA
Facebook - ALJJ Mobiliário de Jardim e Hotelaria
E-Mail: aljj.tavira@gmail.com



PEREIRA & GAGO
COMÉRCIO DE AUTOMÓVEIS

Rua Avelino Dias Custódio, 2
8800-737 Tavira
E N 124 Sitio dos Palheiros
8500-331 Portimão



+351 281 326 628
+351 918 317 307
+351 917 813 321



TAVILAR

ELECTRODOMÉSTICOS
AR CONDICIONADO
ENERGIAS RENOVÁVEIS

Clique no Cartão / Click Here

ZANUSSI

Miele

INDESIT

AEG

SAMSUNG

JUNKERS

SIEMENS

BOSCH

LG

**Hotpoint
ARISTON**

DAIKIN

Electrolux

Tel: 281 325 588

E-mail: geral@tavilar.pt

www.tavilar.pt

Rua D. Marcelino Franco, 7-9
8800-347 Tavira



AMANDIO BATISTA LDA.

Real Estate Agency

Venda e Arrendamento de Imóveis
Sales & Rentals



LICENÇA
AMI 5231

Tel.: 281 370 001

Rua Maria Lamas, Lt 1A

Perogil - Cabanas de Tavira - 8800-591 TAVIRA



www.amandioabatista.com
imobiliaria@amandioabatista.com
Clique no Cartão / Click Here



COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE



SULSIS
SISTEMAS INFORMÁTICOS LDA



brother®



zone
SOFT

AGENTE
AUTORIZADO



Click
Website



Clique
f

M.: Av. Dr. Eduardo Mansinho, Loja 19
8800-301 Tavira

T.: (+351) 917 228 687
(Chamada para rede móvel nacional)

E.: geral@sulsis.pt

CloudInvoice

Um passo em frente no seu negócio.

SOFTWARE DE FATURAÇÃO ONLINE



Click
Website

Clique no Cartão / Click Here

EXPERIMENTE AQUI



Click
Website

Clique no Cartão / Click Here

Cantinho Mágico

moda infantil
Kids Fashion

Vânia Pereira

+351 964 604 214
vaniapereira85@hotmail.com

Travessa das Cunhas, Loja 45 C
8800-372 Tavira

Dunasvale Terraplenagens, Lda

- Aluguer de Máquinas e Equipamentos
- Serviço de Buldozer, Retro-Escavadora
- Camiões e Giratórias, Serviços Agrícolas

Alvará de Construção nº 62464
dunasvale@gmail.com

Telm: **964 239 515 - 966 367 624**



Click
Website



SOLTEIRAS - CONCEIÇÃO DE TAVIRA - ALGARVE