

Refeições No Quarto In-Room Dining

Disponível 24 horas
Available 24 Hours

Bebidas Beverages

DISPONÍVEL 24 HORAS / AVAILABLE 24 HOURS

BEBIDAS QUENTES / HOT BEVERAGES

Café expresso / Espresso • €3
Café duplo / Double espresso • €4
Cappuccino • €4.5
Latte macchiato • €4.5
Chocolate quente / Hot chocolate • €4.5
Seleção de chás / Selection of teas • €5

ÁGUAS / WATER

Água mineral natural / Still mineral water (33 cl / 75 cl) • €2.5 / €5
Água com gás / Sparkling water (75 cl) • €5

REFRIGERANTES / SOFT DRINKS

Coca-Cola | Coca-Cola Zero • €4
Sprite • €4
Fanta laranja / Orange Fanta • €4
Ginger Ale • €4
Água tônica premium / Premium tonic • €4
Ice tea (pêssego, limão ou manga) / Ice tea (peach, lemon or mango) • €4

SUMOS NATURAIS / FRESH JUICES

Sumo de laranja / Orange juice • €5.5
Sumo de abacaxi / Pineapple juice • €5.5
Sumo de arando / Cranberry juice • €5.5

CERVEJA À PRESSÃO / DRAFT BEER

Imperial (33 cl) • €3.5
Caneca (40 cl) • €5

CERVEJAS EM GARRAFA / BOTTLED BEERS

Super Bock • €4.5
Heineken • €5
Corona • €6
Super Bock stout • €4.5
Guinness • €7
Cerveja sem álcool / Non-alcoholic beer • €4.5
Somersby Cidra / Somersby cider • €5
Kopparberg Cidra / Kopparberg cider • €6.5

(V) Vegetariano/Vegetarian | (VG) Vegan

Os nossos pratos podem conter alérgenos. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe a nossa equipa.
Some of our dishes may contain allergens. If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of our team.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Livro de Reclamações disponível.

I.V.A included at the prevailing legal rate. No dish, food product, or beverage, including the couvert, may be charged for, if it has not been requested by the customer or has not been consumed by the customer. A complaints book is available upon request.

COCKTAILS

APEROL SPRITZ • €14

Aperol, espumante e água com gás.
Aperol, sparkling wine and soda water.

CAIPIRINHA • €14

Cachaça, lima e açúcar.
Cachaça, lime and sugar.

ESPRESSO MARTINI • €16

Vodka, licor de café e café expresso.
Vodka, coffee liqueur and espresso.

MARGARITA • €15

Tequila, Triple Sec e lima.
Tequila, Triple Sec and lime.

MOJITO • €14

Rum, hortelã e água com gás.
Rum, mint and soda water.

PIÑA COLADA • €15

Rum, leite de coco e sumo de ananás.
Rum, coconut milk and pineapple juice.

COCKTAILS DE ASSINATURA / SIGNATURE COCKTAILS

ALGARVE SUNSET • €16

Vodka, puré de manga, laranja fresca e grenadine.
Vodka, mango purée, fresh orange and grenadine.

OCEAN BLUE • €16

Rum branco, Curaçao Blue, ananás e coco.
White rum, Blue Curaçao, pineapple and coconut.

ORLA BREEZE • €16

Gin premium, licor de flor de sabugueiro, maracujá, lima e espumante.
Premium gin, elderflower liqueur, passion fruit, lime and sparkling wine.

COCKTAILS SEM ÁLCOOL / MOCKTAILS

CASA DE SADA • €12

Sumo de laranja, sumo de maçã e morango.
Orange juice, apple juice and strawberry.

PALM GARDEN • €10

Melancia, morango e hortelã.
Watermelon, strawberry and mint.

SÃO FRANCISCO • €12

Sumo de laranja, alperce, ananás, limonada e groselha.
Orange juice, apricot, pineapple, lemonade and redcurrant.

TROPICAL SUNSET • €10

Maracujá, manga, ananás e lima.
Passion fruit, mango, pineapple and lime.

VIRGIN MOJITO • €12

Hortelã, sumo de limão, xarope.
Mint, fresh lemon juice, simple syrup.

**VINHO DA CASA /
HOUSE WINE**

**COPO
GLASS**
150 ML

**GARRAFA
BOTTLE**
750 ML

Paxá White Wine

Castas / Grapes: Sauvignon Blanc
Produtor / Producer: Paxá Wines
Região/Region: Algarve

€6

€25

Paxá Rosé Wine

Castas / Grapes: Syrah, Touriga Nacional, Castelão
Produtor / Producer: Paxá Wines
Região / Region: Algarve

€6

€25

Paxá Red Wine

Castas / Grapes: Touriga Nacional, Syrah, Alicante
Produtor / Producer: Paxá Wines
Região / Region: Algarve

€6

€25

**VINHO BRANCO /
WHITE WINE**

Planalto

Castas / Grapes: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Códèga, Arinto, Moscatel
Produtor / Producer: Luís Sottomayor
Região / Region: Douro

€6

€25

Duas Quintas

Castas / Grapes: Robigato, Viosinho, Arinto, Códèga
Produtor / Producer: Ramos Pinto
Região / Region: Douro

€11

€40

Esporão

Castas / Grapes: Antão Vaz, Arinto, Semillon, Roupeiro
Produtor / Producer: Herdade do Esporão
Região / Region: Alentejo

€37

**VINHO ROSÉ /
ROSÉ WINE**

Dona Maria

Castas / Grapes: Touriga Nacional, Aragonez
Produtor / Producer: Julio Bastos
Região / Region: Alentejo

€6

€25

Cabrita

Castas / Grapes: Touriga Nacional, Aragonês, Negra Mole, Trincadeira
Produtor / Producer: Joana Maçanita
Região / Region: Algarve

€6

€25

Blush

Castas / Grapes: Sangiovese
Produtor / Producer: Quinta do Barranco Longo
Região / Region: Algarve

€27

VINHO DA CASA / HOUSE WINE	COPO GLASS 150 ML	GARRAFA BOTTLE 750 ML
Duas Quintas Castas / Grapes: Turinga Nacional, Turinga de Franca, Roriz Produtor / Producer: Ramos Pinto Região / Region: Douro	€11	€40
Duas Quintas Reserva Castas / Grapes: Turinga Nacional, Turinga de Franca, Roriz Produtor / Producer: Ramos Pinto Região / Region: Douro		€65
Dona Maria Castas / Grapes: Aragonez, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah Produtor / Producer: Julio Bastos Região / Region: Alentejo	€6	€28
Cabrita Castas / Grapes: Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira Produtor / Producer: Joana Maçanita Região / Region: Algarve		€28
SANGRIA		1L
Branca ou tinta / White or red		€28
Sangria de espumante com frutos vermelhos / Sparkling wine sangria with red berries		€35
ESPUMANTES / SPARKLING WINE		
Messias	€8	€25
Terras do Demo	€10	€50
CHAMPANHES / CHAMPAGNE		
Canard-Duchêne Charles VII Brut		€110
Moët & Chandon	€25	€130

Pequeno Almoço Breakfast

SERVIDO DAS 07:00 ÀS 11:00 / SERVED FROM 07:00 TO 11:00

CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST • €18

Seleção de pães e pastelaria. (V)
Selection of freshly baked breads and pastries. (V)

Variedade de queijo e charcutaria.
Selection of cheeses and cold cuts.

Fruta laminada. (VG)
Sliced seasonal fresh fruit. (VG)

Iogurte de aromas • Natural • Vegetarian. (VG)
Choice of flavoured, natural or plant-based yoghurt. (VG)

Sumo de laranja. (VG)
Fresh orange juice. (VG)

Café / chá ou leite.
Coffee / tea or milk.

PEQUENO ALMOÇO COMPLETO / FULL BREAKFAST • €27.5

INCLUI O PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL, COMPLEMENTADA POR:
INCLUDES THE CONTINENTAL BREAKFAST, PLUS:

Cereais (corn flakes, chocapic, granola caseira, muesli).
Selection of cereals (Corn Flakes, Coco Pops, homemade granola and muesli).

Bacon
Crispy bacon

Salsichas
Pork sausages

Cogumelos (VG)
Sautéed mushrooms (VG)

feijão cozido (V)
Baked beans (V)

Batata rostie (VG)
Potato rösti (VG)

Escolha uma opção de ovos das apresentadas
Please choose one of the options below:

Ovos mexidos (V)
Scrambled eggs (V)

Ovo estrelado (V)
Fried egg (V)

Ovo escalfado (V)
Poached egg (V)

Omelete (V)
Omelette (V)

Ovos Benedict
Eggs Benedict

Menu de Jantar

Dinner menu

SERVIDO DAS 17:00 ÀS 22:00 / SERVED FROM 17:00 TO 22:00

ENTRADAS / STARTERS

Sopa de peixes e mariscos da costa.
Local coastal fish and shellfish soup.
€10

Creme de tomate perfumado com hortelã da ribeira. (VG)
Tomato velouté infused with riverside mint. (VG)
€8

Consomé de frango.
Chicken consommé.
€8

Salada Ceasar de frango.
Chicken caesar salad.
Entrada / Starter €12 • Prato principal / Main €22.5

Salada Ceasar classica.
Classic caesar salad.
Entrada / Starter €10 • Prato principal / Main €18

Salada Caprese com pesto e pinhões tostados. (V)
Caprese salad with basil pesto and toasted pine nuts. (V)
Entrada / Starter €10 • Prato principal / Main €18

Salada de queijo fresco com tomate bio. (V)
Fresh cheese salad with organic tomatoes. (V)
Entrada / Starter €10 • Prato principal / Main €18

SANDWICHES / SANDWICHES & BURGERS

Todos os pratos são servidos com batatas fritas / All dishes are served with French fries

HAMBÚRGUER DE VITELA BARROSÃ DOP / PDO BARROSÃ BEEF BURGER • €23
Molho BBQ, queijo cheddar, tomate assado, alface romana, compota de cebola roxa e maionese de manjeriço.
Barrosã PDO beef burger with BBQ sauce, cheddar cheese, roasted tomato, romaine lettuce, red onion jam and basil mayonnaise.

PREGO EM BOLO DO CACO / PORTUGUESE STEAK SANDWICH ON BOLO DO CACO • €23
Lombo de novilho, manteiga de alho e ervas.
Grilled beef tenderloin served on traditional Bolo do Caco with garlic and herb butter.

HAMBÚRGUER DE SALMÃO / SALMON BURGER • €22
Hambúrguer artesanal salmão fumado e salmão fresco, maionese de wasabi, palitos de aipo rama e Maçã Granny Smith e alface romana.
Homemade smoked and fresh salmon burger with wasabi mayonnaise, celery, Granny Smith apple julienne, and romaine lettuce.

CLUB SANDWICH DE FRANGO / CHICKEN CLUB SANDWICH • €22

Peito de frango grelhado, bacon, ovo estrelado, queijo cheddar, tomate assado, alface romana, maionese de manjerição.
Grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, cheddar cheese, roasted tomato, romaine lettuce and basil mayonnaise.

CLUB SANDWICH VEGETARIANA / VEGETARIAN CLUB SANDWICH (V) • €20

Legumes assados (curgete, aipo, beringela, tomate, funcho) alface Romana, tofu queijo cheddar vegan e Maionese de Manjerição.
Roasted seasonal vegetables (courgette, celery, aubergine, tomato and fennel), romaine lettuce, vegan cheddar-style cheese, tofu and basil mayonnaise.

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Bacalhau assado com broa de milho e grelos salteados.
Oven-roasted salt cod with cornbread crust and sautéed turnip greens.
€27.5

Bife à portuguesa / Portuguese-style beef steak
€32

Peito de frango com especiarias e citrinos grelhado com tagine de legumes e couscous.
Grilled citrus & spiced chicken breast with vegetable tagine and couscous.
€25.5

Estufado de batata-doce e bimy grelhados levemente fumados. (VG)
Sweet potato stew with lightly smoked, grilled broccoli. (VG)
€20

MASSAS E RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Ravioli de espargos verdes com creme de parmesão. (V)
Green asparagus ravioli with parmesan cream. (V)
€20

Linguini carbonara / Linguine carbonara
€20

Risoto de açafraão e cogumelos / Saffron & wild mushroom risotto (V)
€20

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

Salada mista / Mixed salad (V) • €6

Arroz integral / Brown rice (V) • €6

Arroz basmati / Basmati rice (V) • €6

Batata frita / French fries (V) • €6

Batata frita doce / Sweet potato fries (V) • €6

Misto de legumes biológicos / Organic seasonal vegetables (V) • €6

SOBREMESAS / DESSERTS

Prato de fruta laminada. (VG)
Sliced seasonal fresh fruit platter. (VG)
€8

Trilogia de mousse de chocolate.
Trilogy of chocolate mousse.
€10

Tarte bom bocado.
Bom bocado tart.
€9

Tarte de amêndoa.
Almond tart.
€9

Creme brulle de poejo.
Pennyroyal crème brûlée.
€10

Variedade de gelados (V) e sorvetes (VG) artesanais.
Selection of homemade ice creams (V) & sorbets (VG).
€2 cada bola / per scoop

Menu da Noite

Night menu

SERVIDO DAS 22:00 ÀS 07:00 / SERVED FROM 22:00 TO 07:00

ENTRADAS / STARTERS

Consomé de Frango / Chicken consommé • €8

Creme de tomate, com crotons / Cream of tomato Soup with croutons (V) • €8

Salada Ceasar de Frango / *Chicken caesar salad*
Entrada / Starter €12 • Prato principal / Main €22.5

Salada de Queijo Fresco com tomate bio. (V)
Fresh cheese salad with organic tomatoes. (V)
Entrada / Starter €10 • Prato principal / Main €18

Salada Caprese com pesto e pinhões tostados. (V)
Caprese salad with basil pesto and toasted pine nuts. (V)
Entrada / Starter €10 • Prato principal / Main €18

SANDWICHES / SANDWICHES & BURGERS

Todos os pratos são servidos com batatas fritas / All dishes are served with French fries

CLUB SANDWICH VEGETARIANA / VEGETARIAN CLUB SANDWICH (V) • €20
Legumes assados (curgete, aipo, beringela, tomate, funcho) alface Romana,
Tofu queijo Cheddar vegan e Maionese de Manjericão.

*Roasted seasonal vegetables (courgette, celery, aubergine, tomato and fennel),
romaine lettuce, vegan Cheddar-style cheese, tofu and basil mayonnaise.*

CLUB SANDWICH DE FRANGO / CHICKEN CLUB SANDWICH • €22

Peito de frango grelhado, bacon, Ovo estrelado, Queijo Cheddar, tomate assado, alface romana, maionese de manjericão.
Grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, Cheddar cheese, roasted tomato, romaine lettuce and basil mayonnaise.

SOBREMESAS / DESSERTS

Prato de fruta laminada. (VG)
Sliced seasonal fresh fruit platter. (VG)
€8

Tarte bom bocado.
Bom bocado tart.
€9

Creme brulle de poejo.
Pennyroyal crème brûlée.
€10

Menu de Criança

Children's menu

ENTRADAS / STARTERS

Creme de legumes / Cream of vegetable soup (V) • €6

Canja de galinha / Traditional chicken soup • €8

Salada de tomate cherry com perolas de queijo e alfaces bio. (V)
Cherry tomato salad with cheese and organic lettuce. (V)
€6

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Filete de peixe escalfado com legumes biológicos e pure de batata.
Poached fish fillet with organic vegetables and mashed potatoes.
€10

Mini hambúrguer de vitela barrosa DOP com batatas frita.
Mini barrosa PDO beef burger with French fries.
€10

Peito de frango grelhado, brócolos e batata frita.
Grilled chicken breast with broccoli and french fries.
€10

Esparguete bolonhesa / Spaghetti bolognese • €10

Esparguete marinara / Spaghetti marinara (V) • €10

SOBREMESAS / DESSERTS

Mousse de Chocolate / Chocolate mousse • €6

Gelatina e Fruta / Jelly with fresh fruit • €6

Prato de Fruta Laminada / Sliced Seasonal fruit platter (VG) • €6

