



4 NOITE DO MAR

Adulto: 35.00€ / Crianças até 12 anos: 17,00€. À La Carte também disponível.
Pré-reserva a sua mesa. Contate o nº 351 (Restaurante) ou nº 9 (Receção).

ENTRADAS

SALADAS

Alface, tomate, pimentos, pepino, cebola roxa e milho

(*Molhos base: vinagrete, molho de cocktail, mostarda com mel, iogurte e César*)

Massa com delícias do mar, pesto e feijão preto

Arroz com bacon, tomate e pepino

Pota grelhada, amendoim, cebola roxa, pimento vermelhos e rúcula

Frango, presunto, batata primor e coentros

TÁBUA SORTIDA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

SALGADOS

Rissóis de camarão, pastéis de bacalhau

SOPA

Creme de legumes

Creme de peixe

QUENTES

Fusilli com salmão e couve

Frango grelhado *à moda da Guia*

SHOW COOKING

Atum grelhado na chapa com cebolada

Medalhões de porco com molho de amêijoas

Penne com camarão e coentros

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de tomate, batata a murro, brócolos e batatas fritas

SOBREMESAS

Mousse de manga, arroz-doce, bolo bolacha, gelatinas, tarte do dia,
escolha de fruta laminada

NOTA IMPORTANTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros.

A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção.

Todos os preços são em euros (€).

IVA incluído nas taxas legais. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.



4 SEA/NIGHT

Adult: 35.00€ / Children up to 12 yrs: 17,00€. À La Carte also available.
Pre-booking is essential. Call 351 (Restaurant) or 9 (Reception).

STARTERS

SALADS

Lettuce, tomato, peppers, cucumber, red onion & sweetcorn
(Base dressings: vinaigrette, cocktail sauce, honey mustard, yogurt & Caesar)

Seafood pasta, pesto & black beans

Bacon, tomato, and cucumber rice

Grilled cuttlefish, peanuts, red onion, red peppers & rocket

Chicken & ham with baby potatoes & coriander

ASSORTED CHEESE AND AND CHARCUTERIE BOARD

NIBBLES

Prawn rissoles, codfish fritters

SOUP

Vegetable cream soup

Fish cream soup

HOT

Salmon fusilli with cabbage

Grilled chicken *Guia*-style

SHOW COOKING

Grilled tuna steak with onion sauce

Pork medallions with clam sauce

Penne with prawns & coriander

SIDES

Tomato rice, mashed potatoes, broccoli & chips

DESSERTS

Mango mousse, rice pudding, biscuit cake, jelly, pie of the day, choice of sliced fruit

PLEASE NOTE: If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers.

However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties.

All prices are in euros (€). VAT is included at the legal rate. The rates apply to takeaway products in boxes and bags.

No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed.

We have a complaints book.