

## ENTRADAS

Sopa do dia

Melão com presunto

 Salada mediterrânica de legumes grelhados

## PRATOS PRINCIPAIS

Salmão em molho de endro servido com batatinhas e legumes

Bitoque com ovo "a cavalo", molho de carne e batatas *dollar*

 Gratinado de legumes com salada mista

## SOBREMESAS

Seleção de sobremesas do dia

Fruta laminada



## STARTERS

Homemade soup of the day

Melon served with sliced prosciutto

 Grilled vegetables Mediterranean salad

## MAIN COURSES

Salmon in a dill sauce served with baby potatoes & vegetables

Traditional Portuguese Bitoque" & gravy with fried egg & dollar chips

 Vegetable gratin with a side salad

## DESSERTS

Selection of desserts of the day

Freshly sliced fruit

## PREÇO

MENU DE 2 PRATOS - 26€

MENU DE 3 PRATOS - 30€

 VEGETARIANO

**POR FAVOR, RESERVE A SUA MESA**

Contate o n.º351 (Restaurante) ou n.º9 (Receção)

**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 alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros.

A dose de todos os espíritos e licorés 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.

## PRICE

2 COURSE MEAL - 26€

3 COURSE MEAL - 30€

 VEGETARIANO

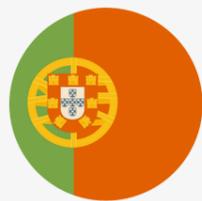
**PLEASE PRE-BOOK YOUR TABLE**

Contact nº351 (Restaurant) or nº9 (Reception)

**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.



## ENTRADAS

Sopa do dia

Salada de batata, ovo,  
bacon crocante e maionese

✓ Salteado de cogumelos  
"à bulhão pato"

## PRATOS PRINCIPAIS

Espadarte grelhado com molho de alho  
servido com arroz e salada mista

Supremo de peito de frango  
com molho de natas e cogumelos

✓ Caril verde de legumes e manga  
servido com arroz Thai

## SOBREMESAS

Seleção de sobremesas do dia

Fruta laminada



## STARTERS

Homemade soup of the day

Potato salad with egg,  
crispy bacon & mayonnaise

✓ Sautéed mushrooms "à Bulhão Pato"  
(olive oil, garlic & fresh coriander)

## MAIN COURSES

Grilled swordfish with garlic sauce  
served with rice & mixed salad

Supreme of chicken breast with  
a creamy mushroom sauce

✓ Green vegetable & mango curry  
served with Thai rice

## DESSERTS

Selection of desserts of the day

Freshly sliced fruit

## PREÇO

MENU DE 2 PRATOS - 26€

MENU DE 3 PRATOS - 30€

✓ VEGETARIANO

### POR FAVOR, RESERVE A SUA MESA

Contate o n.º351 (Restaurante) ou n.º9 (Receção)

**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 espíritos e licorosos 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.

## PRICE

2 COURSE MEAL - 26€

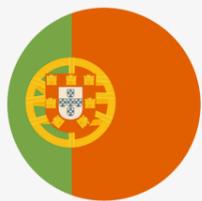
3 COURSE MEAL - 30€

✓ VEGETARIANO

### PLEASE PRE-BOOK YOUR TABLE

Contact nº351 (Restaurant) or nº9 (Reception)

**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.



## ENTRADAS

Sopa do dia

Tábua de enchidos servida com tostas crocantes e uma seleção de frutos secos

✓ Quesadilla de legumes servida com saladinha de rúcula e tomate cherry

## PRATOS PRINCIPAIS

Dourada grelhada com molho de ervas servida com wedges de batata e legumes salteados

Bifana com "ovo a cavalo" servido com batatas fritas e arroz

✓ Quinoto de legumes grelhados e pesto

## SOBREMESAS

Seleção de sobremesas do dia

Fruta laminada

## PREÇO

MENU DE 2 PRATOS - 26€

MENU DE 3 PRATOS - 30€

✓ VEGETARIANO

**POR FAVOR, RESERVE A SUA MESA**

Contate o n.º351 (Restaurante) ou n.º9 (Receção)

**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.



## STARTERS

Homemade soup of the day

Charcuterie board served with crispy toast & a selection of dried fruits

✓ Vegetable quesadilla served with a side salad of rocket & cherry tomatoes

## MAIN COURSES

Grilled sea bream with herb sauce served with potato wedges & sautéed vegetables

Pork steak "Bifana" with fried egg served with chips & rice

✓ Creamy quinoa with grilled vegetables & pesto

## DESSERTS

Selection of desserts of the day

Freshly sliced fruit

## PRICE

2 COURSE MEAL - 26€

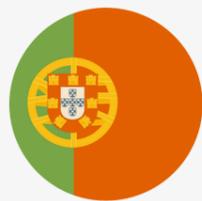
3 COURSE MEAL - 30€

✓ VEGETARIANO

**PLEASE PRE-BOOK YOUR TABLE**

Contact nº351 (Restaurant) or nº9 (Reception)

**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.



## ENTRADAS

Sopa do dia

Salada de frango e presunto

✓ Salada de queijo fresco, nozes e mel

## PRATOS PRINCIPAIS

Atum grelhado com cebolada servido com batata a murro e legumes

Pernil de borrego confitado servido com puré e legumes

✓ Risotto de açafrão com brócolos e cogumelos

## SOBREMESAS

Seleção de sobremesas do dia

Fruta laminada



## STARTERS

Homemade soup of the day

Chicken & prosciutto salad

✓ Fresh cheese salad with walnuts & honey

## MAIN COURSES

Grilled tuna with onion sauce served with crushed potatoes & vegetables

Confit lamb shank served with creamy mash & seasonal vegetables

✓ Saffron risotto with broccoli & mushrooms

## DESSERTS

Selection of desserts of the day

Freshly sliced fruit

## PREÇO

MENU DE 2 PRATOS - 26€

MENU DE 3 PRATOS - 30€

✓ VEGETARIANO

**POR FAVOR, RESERVE A SUA MESA**

Contate o n.º351 (Restaurante) ou n.º9 (Receção)

**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 alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espíritos e licorés 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.

## PRICE

2 COURSE MEAL - 26€

3 COURSE MEAL - 30€

✓ VEGETARIANO

**PLEASE PRE-BOOK YOUR TABLE**

Contact nº351 (Restaurant) or nº9 (Reception)

**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.