

STARTERS		
HOMEMADE VEGETABLE SOUP (V, GFR)	6€	MELON AND SERRANO HAM Mixed with wild rocket
Served with bread roll		
RICH SEASONAL SOUP OF THE SEA (GFR)	9€	KOREAN CHICKEN (GF, DF)
With prawns, local fish, flavoured with coriander and served with toast		Crispy chicken, asian Slaw, gochujang sauce, charred lime, spring onion, sesame
GARLIC MUSHROOMS ON TOAST (V, GFR)	10€	MEATBALLS ALL' ARRABIATTA (3 UNI)
Tarragon cream sauce, parmesan shavings		Beef meatballs in spicy tomato sauce, parmesan
		"PICA- PAU" (GF)
		Sautéed beef stripes with pickles
		BRUSCHETTA CAPRESE (V, GFR)
		Fresh local tomatoes, buffalo mozzarella and basil
		PAN-FRIED GARLIC PRAWNS (GFR)
		Succulent, shell-free prawns infused with garlic and chilli pepper
		PRAWN COCKTAIL
		Atlantic prawns, baby gem, marie rose
		SAUTÉED SCALLOPS (3 UNI)
		Apple chutney, spicy lime, herbs and Granny Smith salsa, crispy cured Portuguese ham

FSV CLASSICS

FSV CHICKEN SUPREME	20€
Rosemary mashed potato; asparagus, cream and mushroom sauce	
FOUR SEASONS BITOQUE	26€
Sirloin steak, crispy cottage fries, fried egg, Portuguese sauce	
BBQ PORK RIBS	24€
Sticky BBQ sauce, steakhouse fries	
LAMB SHANK	31€
Mashed potato and Jus	
BEER BATTERED FISH AND CHIPS	19€
Mushy peas and tartare sauce	
HOMEMADE MEAT LASAGNE	19€
100% minced beef, house salad	

Chicken from the
Rotisserie



WITH OLIVE OIL. BUTTER. PAPRIKA.
SALT & PEPPER

HALF CHICKEN

WHOLE CHICKEN

12€

22€

WE RECOMMEND ADDING TWO SIDES AND ONE SAUCE

SIDES - 6€ EACH

SAUCES - 4€ EACH

FRIES (VE)

PIRI-PIRI

CORN ON THE COB (V)

CHIMICHURRI

COLESLAW (V)

GARLIC AND LEMON

AVOCADO & TOMATO SALAD (VE)

SPICY BBQ

FROM THE GRILL

ALL SERVED WITH STEAKHOUSE FRIES AND SEASONAL VEGETABLES	
PORK TENDERLOIN AND PRAWN KEBAB	20€
RIBEYE STEAK 8,8OZ	29€
FILLET STEAK 8,8OZ	31€
LAMB CUTLETS 7OZ	29€
ADD PRAWNS FOR SURF AND TURF FOR 6€	

FROM THE SEA

ALL SERVED WITH NEW POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES	
PAN FRIED SOLE FILLET	22€
Lightly floured and pan-fried in lemon and butter	
GRILLED SALMON FILLET	23€
Boneless fillet	
OCTOPUS "LAGAREIRO"	27€
Slow-cooked and oven-finished with olive oil, garlic, and fragrant bay leaf.	

PASTA AND RISOTTO (GFR)

PENNE AL PESTO (V, DF)	16€
Cherry tomatoes, Grana Padano, pine nut pesto	
CLASSIC BEEF BOLOGNESE (DF)	17€
100% minced beef, mushrooms, onions, tomato, carrots	
PRAWN TAGLIATELLE (DF)	22€
Homemade shrimp bisque, coriander	
CHICKEN AND MUSHROOM RISOTTO	19€
Sauté chicken, wild mushroom, parmesan	
PRAWN RISOTTO	21€
Homemade prawn bisque, coriander	

PIZZA (GFR, DFR)

CRISPY DUCK	19€
Tomato sauce, shredded duck, plum, spring onion, cucumber	
MARGHERITA (V, VER)	14€
Tomato sauce and mozzarella cheese	
PEPPERONI	17€
Tomato sauce, fresh chilli & pepperoni	
VEGETARIAN (VER)	17€
Tomato sauce, spinach, mushrooms, peppers, olives	
HAWAIIAN	17€
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple	

BURGERS

ALL SERVED WITH STEAKHOUSE FRIES	
FOUR SEASONS CLASSIC	17€
Smoked bacon, tomato, lettuce, cheese and egg	
FOUR SEASONS BRIE	17€
Smoked bacon, roasted onion, brie cheese, lettuce, cornichons	
PULLED PORK (GFR)	17€
Pulled pork slowly cooked with Bbq sauce, cheddar, coleslaw, pickle, corn, lettuce and tomato	
KOREAN CHICKEN	17€
Crispy chicken breast, cheddar, tomato, lettuce, red cabbage with Ponzu dressing, Kimchi mayo and Teriyaki	
FOUR SEASONS VEGETARIAN (V)	17€
Carrot, onion, beetroot, lettuce, tomato, beans & corn burger, cheddar	

SALADS

TRICOLOUR (V, GF)	15€
Mozzarella, tomato, avocado, balsamic, vinaigrette	
CHICKEN AND AVOCADO (DF)	17€
Mushrooms, croutons, honey and mustard	
SUPERFOOD (V, DF)	17€
Quinoa, rocket, toasted walnuts, avocado, cherry tomatoes, croutons, honey sauce	

PRAWN AND MANGO (DF)	17€
Lettuce, tomato, cabbage, cocktail sauce	
CAESAR	14€
Lettuce, croutons, bacon, parmesan cheese, caesar sauce	
ADD CHICKEN +2€ ADD PRAWN +3€	

SIDES	SAUCES
6€ EACH (ALL V)	4€ EACH
GARLIC BREAD	PEPPERCORN
SAUTEED POTATOES (VE)	MUSHROOMS
SAUTE VEGETABLES (VE)	HERBS & GARLIC
ONION RINGS	OLIVE OIL
HOUSE SALAD (VER, DFR)	MINT GRAVY
BASMATI RICE (VE)	
STEAKHOUSE CHIPS (VE)	
SPICY CHEESY FRIES	

V- Vegetarian. VE-Vegan. VER- Vegan on request. GF-Gluten Free. N-Contains nuts. GFR-Gluten Free on request. DF-Dairy Free. DFR-Dairy Free on request. 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. Our fish dishes may contain small bones. We recommend exercising caution when enjoying these items. 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		MELÃO COM PRESUNTO	8€	BRUSCHETTA CAPRESE (V, GFR)	12€
SOPA DE LEGUMES CASEIRA (V, GFR)		Com rúcula		Tomate local, mozzarella de búfala e manjeriço	
SOPA RICA DO MAR (GFR)		FRANGO COREANO (GF, DF)	14€	CAMARÃO FRITO COM ALHO (GFR)	
Com camarões, peixe local, aromatizado com coentros, servido com torrada		Frango crocante, salada asiática, molho gochujang, lima na grelha, cebolinho e sésamo		Com malagueta	
COGUMELOS “AO ALHINHO” EM TORRADA (V, GFR)		ALMONDEGAS ALL’ ARRABIATTA (3 UNI)	13€	COCKTAIL DE CAMARÃO	
Creme de estragão e lascas de parmesão		Almondegas de novilho em molho de tomate picante, parmesão		Camarão do Atlântico, alface romana baby, molho Marie Rose	
		“PICA- PAU” (GF)	16€	VIEIRAS SALTEADAS (3 UNI)	
		De novilho com pickles		Chutney de maçã, lima picante, ervas aromáticas e molho Granny Smith, crocante de presunto curado	

CLÁSSICOS FSV

SUPREMO DE FRANGO FSV	20€	Frango da Rotisserie COM AZEITE. MANTEIGA. COLORAU. SAL & PIMENTA MEIO FRANGO 12€ FRANGO INTEIRO 22€	
Purê de batata com alecrim, espargos, molho de natas e cogumelos			
BITOQUE FOUR SEASONS	26€		
Bife de vazia, batatas fritas estaladiças, ovo estrelado, molho português			
PIANINHO BBQ	24€		
Costela de porco com molho BBQ, batata frita steakhouse		RECOMENDAMOS ADICIONAR 2 ACOMPANHAMENTOS E 1 MOLHO	
PERNIL DE BORREGO	31€	ACOMPANHAMENTOS	MOLHOS
Purê de batata e molho		6€ CADA	4€ CADA
TRADICIONAL “PEIXE INGLÊS”	19€	BATATAS FRITAS (VE)	PIRI-PIRI
Panado com cerveja e soda, batata frita, amassado de ervilhas e molho tártaro		MAÇAROCA DE MILHO (V)	CHIMICHURRI
LASANHA CASEIRA DE CARNE	19€	SALADA DE REPOLHO (V)	ALHO E LIMÃO
100% carne de vaca picada, salada da casa		SALADA DE TOMATE E ABACATE (VE)	BBQ PICANTE

DA GRELHA

SERVIDO COM BATATA FRITA STEAKHOUSE E LEGUMES DA ÉPOCA

ESPETADA DE LOMBINHO DE PORCO E CAMARÃO	20€
BIFE DO ACÉM (250GR)	29€
BIFE DO LOMBO (250GR)	31€
COSTELETAS DE BORREGO (200GR)	29€
ADICIONE CAMARÕES + 6€	

DO MAR

SERVIDO COM BATATAS NOVAS E LEGUMES DA ÉPOCA

FILETE DE LINGUADO SALTEADO	22€
Na frigideira com limão e manteiga	
FILETE DE SALMÃO GRELHADO	23€
Filete sem espinhas	
POLVO "À LAGAREIRO"	27€
Aromatizado com azeite, alho e folha de louro	

MASSA E RISOTTO (GFR)

PENNE AL PESTO (V, DF)	16€	PATTO CROCANTE	19€
Tomate cherry, parmesão e pesto de pinhão		Molho de tomate, pato desfiado, ameixa, cebolinho e pepino	
BOLONHESA CLÁSSICA (DF)	17€	MARGHERITA (V, VER)	14€
100% carne de vaca picada, cogumelos, cebola, tomate e cenoura		Molho de tomate e queijo mozzarella	
TAGLIATELLE DE CAMARÃO (DF)	22€	PEPPERONI	17€
Bisque de camarão caseiro, coentros		Molho de tomate, malagueta e pepperoni	
RISOTTO DE FRANGO E COGUMELOS	19€	VEGETARIANA (VER)	17€
Frango salteado, cogumelos selvagens, parmesão		Molho de tomate, espinafres, cogumelos, pimentos e azeitonas	
RISOTTO DE CAMARÃO	21€	HAVAIANA	17€
Bisque caseiro de camarão, coentros		Molho de tomate, queijo mozzarella, fiambre e ananás	

HAMBÚRGUERES

SERVIDOS COM BATATA FRITA STEAKHOUSE

FOUR SEASONS CLÁSSICO	17€
Bacon fumado, tomate, alface, queijo e ovo	
FOUR SEASONS BRIE	17€
Bacon fumado, cebola assada, queijo brie, alface e cornichons	
CARNE DE PORCO DESFIADA (GFR)	17€
Porco desfiado com molho BBQ, cheddar, salada de repolho, pickle, milho, alface e tomate	
FRANGO COREANO	17€
Peito de frango crocante, cheddar, tomate, alface, couve-roxa com molho Ponzu, maionese de Kimchi e Teriyaki	
FOUR SEASONS VEGETARIANO (V)	17€
Hambúrguer de cenoura, cebola, beterraba, alface, tomate, feijão e milho, com cheddar	

SALADAS

TRICOLOR (V, GF)	15€	CAMARÃO E MANGA (DF)	17€	ACOMPANHAMENTOS	SAUCES
Mozzarella, tomate, abacate, balsâmico, vinagrete		Alface, tomate, couve e molho cocktail		6€ CADA (TODOS V)	4€ CADA
FRANGO E ABACATE (DF)	17€	CAESAR	14€	PÃO DE ALHO	PIMENTA
Cogumelos, croutons, mel e mostarda		Alface, croutons, bacon, parmesão, molho caesar		BATATA NOVA SALTEADA (VE)	COGUMELOS
SUPERFOOD (V, DF)	17€	ADICIONE FRANGO +2€ ADICIONE CAMARÃO +3€		LEGUMES SALTEADOS (VE)	ALHO E ERVAS
Quinoa, rúcula, nozes tostadas, abacate, tomate cherry, croutons, molho de mel				AROS DE CEBOLA	MOLHO DE MENTA
				SALADA DA CASA (VER, DFR)	
				ARROZ BASMATI (VE)	
				BATATAS FRITAS STEAKHOUSE (VE)	
				BATATAS FRITAS COM QUEIJO E PICANTE	

V - Vegetariano. VE - Vegan. VER - Vegan mediante pedido.GF - Sem Glúten. N - Contém nozes. GFR - Sem Glúten mediante pedido. DF - Sem lactose. DFR - Sem lactose mediante pedido. NOTA: 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. Os nossos pratos de peixe podem conter pequenas espinhas. Recomendamos que tenha cuidado ao saborear estes produtos. Todos os preços são em euros (€). IVA incluído à taxa legal. 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 e não for consumido. Temos livro de reclamações.