



FOUR SEASONS  
VILAMOURA



# NOITE PORTUGUESA

Segunda-feira | Preço por Adulto: 35€ | Preço por Criança até 12 anos: 17€  
À La Carte também disponível.

Pré-reserve a sua mesa. Contate 351 (Restaurante) ou 9 (Receção).

## SALADAS

Cenoura ralada, tomate, alface, pimentos, pepino, beterraba ralada, milho

*Molhos: vinagrete, iogurte, tártaro, cocktail, maionese, pickles e gomos de limão*

Salada de grão com bacalhau e pimentos assados

Salada de couve-roxa marinada com funcho e maçã

Gaspacho à alentejana

Salada de pota com coentros

## TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com bolachas, doces e mel

## SALGADOS

Croquetes de carne

Pastéis de bacalhau

## SOPA

Caldo verde com chouriça assada

## DO MAR

Bacalhau à Lagareiro

### Alergias e Intolerâncias Alimentares

Seguimos práticas rigorosas de higiene na nossa cozinha; no entanto, devido à presença de ingredientes alergénios em alguns produtos, podem existir vestígios. Antes de escolher, por favor fale com a nossa equipa caso necessite de informações sobre os ingredientes.

## DA TERRA

Arroz de pato com chouriça

## ACOMPANHAMENTOS

Arroz de coentros

Batatas à Padeiro

Legumes salteados

Batatas fritas

## SHOW-COOKING

Febras de porco na chapa

Filete de robalo corado

## CANTINHO DOS MIUDOS

Massa penne simples

Molho de tomate

Douradinhos de pescada

Batata pala-pala

## SOBREMESAS

Arroz-doce

Tarte de natas

Pudim

Mini pastéis de nata

Mousse de chocolate

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas



FOUR SEASONS  
VILAMOURA



---

# PORTUGUESE THEME NIGHT

---

Monday | Price per Adult: 35€ | Price per Child up to 12 yrs: 17€

À La Carte also available.

Pre-booking is essential. Call 351 (Restaurant) or 9 (Reception).

---

## SALADS

Grated carrot, tomato, lettuce, peppers, cucumber, grated beetroot, sweetcorn

*Dressings: vinaigrette, yoghurt, cocktail, tartare, mayonnaise, pickles and lemon wedges*

Chickpea and cod salad with roasted peppers

Marinated red cabbage with fennel and apple

Alentejo-style gazpacho

Octopus salad with fresh coriander

---

## ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

With crackers, jams and honey

---

## CRISPY BITES

Beef croquettes

Cod fritters

---

## HOMEMADE SOUP

Caldo Verde: Portuguese kale soup with grilled chouriço

---

## FROM THE SEA

Bacalhau à Lagareiro: oven-baked cod with olive oil and garlic

---

### **Food Allergies & Intolerances**

We follow strict hygiene practices in our kitchen, but due to the presence of allergenic ingredients in some products, traces may be present in any item. Before ordering, please speak with a member of our team if you would like to know more about our ingredients.

## FROM THE LAND

Duck rice with chouriço

---

## SIDES

Coriander rice

Roast potatoes

Sautéed vegetables

Chips

---

## LIVE COOKING EXPERIENCE

Grilled pork steaks

Pan-seared sea bass fillet

---

## KIDS CORNER

Plain penne pasta

Tomato sauce

Fish fingers

Crisps

---

## DESSERTS

Rice pudding

Cream tart

Caramel pudding

Mini custard tarts

Chocolate mousse

Sliced fresh fruit selection

Ice cream selection & choice of toppings