



FOUR SEASONS
VILAMOURA



NOITE DO MEDITERRÂNEO

Terça-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 grega com queijo feta

Tzatziki com pimentos assados

Fusilli com atum e molho pesto

Salada de abacate com mozzarella fresca

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com bolachas, doces e mel

SALGADOS

Rissóis de camarão

Tiras de pota panada

SOPA

Creme de feijão branco com tomate fresco

DO MAR

Tranche de perca com molho de pimentos

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

Cachaço de porco com camarão e molho napolitano

ACOMPANHAMENTOS

Arroz com passas

Batata assada a murro

Legumes assados

Batatas fritas

SHOW-COOKING

Medalhões de salmão na chapa

Bifinhos de frango com iogurte

CANTINHO DOS MIUDOS

Massa fusilli

Molho de natas e bacon

Nuggets de frango

Batata pala-pala

Tomate-cherry, alface, pepino em rodela

SOBREMESAS

Iogurte com mel e nozes

Crème brûlée de baunilha

Baba de camelo

Cheesecake de limão

Torta de laranja

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas



FOUR SEASONS
VILAMOURA



MEDITERRANEAN THEME NIGHT

Tuesday | 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

Greek salad with feta cheese

Tzatziki with roasted peppers

Fusilli with tuna and pesto

Avocado and fresh mozzarella salad

ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

With crackers, jams and honey

CRISPY BITES

Prawn rissoles

Crispy squid

HOMEMADE SOUP

White bean and fresh tomato cream soup

FROM THE SEA

Sea bass fillet with roasted pepper sauce

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

Slow-cooked pork shoulder with prawns and Neapolitan sauce

SIDES

Raisin rice

Crushed roast potatoes

Roasted vegetables

Chips

LIVE COOKING EXPERIENCE

Grilled salmon medallions

Chicken strips marinated in yoghurt

KIDS CORNER

Fusilli pasta

Bacon cream sauce

Chicken nuggets

Crisps

Cherry tomatoes, lettuce, sliced cucumber

DESSERTS

Yoghurt with honey and walnuts

Vanilla crème brûlée

Caramel mousse

Lemon cheesecake

Orange roulade

Sliced fresh fruit selection

Ice cream selection & choice of toppings