



FOUR SEASONS
VILAMOURA



NOITE ASIÁTICA

Quinta-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 frango asiática

Seleção de poke bowls

Pão bao com porco desfiado

Salada de manga, edamame e pepino com iogurte

Salada do Oriente

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com bolachas, doces e mel

SALGADOS

Frango coreano com molho teriyaki

Rolinho primavera

SOPA

Sopa asiática de frango, cenoura e ovo

Sopa do dia

DO MAR

Tranche de salmão com molho teriyaki e pak-choi

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

Frango com amêndoas ao estilo oriental

ACOMPANHAMENTOS

Arroz chao-chao

Banchan de batata coreana

Caril de legumes

Batatas fritas

SHOW-COOKING

Espetada de novilho satay

Escamudo com soja

CANTINHO DOS MIUDOS

Esparguete

Molho de queijos

Tiras de frango panadas

Batata pala-pala

Tomate-cherry, alface

SOBREMESAS

Anmitsu

Mochi

Namelaka de chocolate

Panacota de lima

Bolo de aveia e banana

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas



FOUR SEASONS
VILAMOURA

ASIAN THEME NIGHT

Thursday | 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

Asian chicken salad

Selection of poke bowls

Bao buns filled with pulled pork

Mango, edamame and cucumber salad with yoghurt

Oriental-style mixed salad

ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

With crackers, jams and honey

CRISPY BITES

Korean fried chicken with teriyaki glaze

Vegetable spring rolls

HOMEMADE SOUP

Asian chicken soup with carrot and egg

Soup of the day

FROM THE SEA

Salmon fillet with teriyaki sauce and pak-choi

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

Stir-fried chicken with almonds, Chinese-style

SIDES

Fried rice

Korean potato banchan

Vegetable curry

Chips

LIVE COOKING EXPERIENCE

Beef satay skewers

Pollock fillet with soy sauce

KIDS CORNER

Spaghetti

Cheese sauce

Breaded chicken strips

Crisps

Cherry tomatoes, lettuce

DESSERTS

Anmitsu

Mochi

Chocolate namelaka

Lime panna cotta

Oat and banana cake

Sliced fresh fruit selection

Ice cream selection & choice of toppings