



FOUR SEASONS
VILAMOURA



NOITE BBQ

Sexta-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 repolho com passas

Salada de milho com camarão e soja

Pão bao com porco desfiado

Beterraba com molho de iogurte

Boulgour de legumes assados e queijo feta

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com bolachas, doces e mel

SALGADOS

Aros de cebola

Asinhas de frango

SOPA

Creme de legumes

DO MAR

Filete de perca grelhada

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

Entrecosto de porco

Frango churrasco

Salsicha crioula

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de coentros

Batatas com especiarias

Legumes assados

Batatas fritas

SHOW-COOKING

Bifinho de novilho

Bifinho de frango

Tranche de salmão

CANTINHO DOS MIUDOS

Massa penne

Molho bolonhesa

Hambúrguer de novilho

Pão de hambúrguer e queijo cheddar

Tomate em rodelas, alface

SOBREMESAS

Mousse de chocolate branco

Cheesecake de limão

Bolo de bolacha

Crumble de maçã e framboesa

Tarte merengada

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas



FOUR SEASONS
VILAMOURA



BBQ THEME NIGHT

Friday | 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

Coleslaw with raisins

Sweetcorn, prawn and soy salad

Bao buns filled with pulled pork

Beetroot with yoghurt dressing

Roasted vegetable bulgur with feta

ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

With crackers, jams and honey

CRISPY BITES

Onion rings

Chicken wings

HOMEMADE SOUP

Vegetable cream soup

FROM THE SEA

Grilled sea bass fillet

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

Pork ribs

BBQ chicken

Creole sausage

SIDES

Coriander rice

Spiced potatoes

Roasted vegetables

Chips

LIVE COOKING EXPERIENCE

Grilled beef medallions

Grilled chicken strips

Salmon fillet

KIDS CORNER

Penne pasta

Bolognese sauce

Beef burger

Burger bun & cheddar cheese

Tomato slices, lettuce

DESSERTS

White chocolate mousse

Lemon cheesecake

Portuguese biscuit cake

Apple and raspberry crumble

Meringue tart

Sliced fresh fruit selection

Ice cream selection & choice of toppings