



FOUR SEASONS
VILAMOURA



NOITE ALGARVIA

Sábado | 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 montanheira

Cenoura marinada com azeitonas e alho

Salada de polvo à algarvia

Salada de cuscuz com abóbora assada e hortelã

Salada de ovas

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com bolachas, doces e mel

SALGADOS

Tiras de pota

Peixinhos da horta

SOPA

Creme de grão com hortelã

DO MAR

Cataplana de peixe e marisco

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

Carne à alentejana com amêijoas

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de pimentos

Batata em gomos

Legumes guisados

Batatas fritas

SHOW-COOKING

Atum de cebolada

Bifinhos de frango

CANTINHO DOS MIUDOS

Massa fusilli

Molho de tomate caseiro

Douradinhos de salmão

Batata pala-pala

Tomate cherry, alface

SOBREMESAS

Torta de laranja

Tarte de amêndoa

Mousse de limão

Gelatina com creme de baunilha

Mini tartelete de morangos

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas



FOUR SEASONS
VILAMOURA



ALGARVE THEME NIGHT

Saturday | 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

Traditional Algarve-style salad

Marinated carrot with olives and garlic

Algarve-style octopus salad

Couscous with roasted pumpkin and mint

Fish roe salad

ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

With crackers, jams and honey

CRISPY BITES

Crispy squid

Green bean tempura

HOMEMADE SOUP

Chickpea cream soup with mint

FROM THE SEA

Fish and seafood cataplana

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 and clams, Alentejo-style

SIDES

Pepper rice

Potato wedges

Stewed vegetables

Chips

LIVE COOKING EXPERIENCE

Tuna with onion relish

Grilled chicken strips

KIDS CORNER

Fusilli pasta

Homemade tomato sauce

Salmon fish fingers

Crisps

Tomato slices, lettuce

DESSERTS

Orange roulade

Almond tart

Lemon mousse

Vanilla cream jelly

Mini strawberry tartlets

Sliced fresh fruit selection

Ice cream selection & choice of toppings