



FOUR SEASONS
VILAMOURA



NOITE BRASILEIRA

Domingo | 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 mozzarella, tomate-cherry e manga

Salada de atum com feijão-frade e leite de coco

Salada de pasta com frango e molho cocktail

Salada de milho com camarão e abacate

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com bolachas, doces e mel

SALGADOS

Coxinha de frango

Tempura de legumes

SOPA

Creme de abóbora

DO MAR

Moqueca de peixe e camarão

DA TERRA

Bobó de frango

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.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco

Couve mineira

Farofa

Feijão preto

Banana frita

Batatas fritas

SHOW-COOKING

Picanha

Perninha de frango

Salmão

Bifinhos de porco

Salsicha churrasco

CANTINHO DOS MIUDOS

Esparguete

Molho de natas e cogumelos

Salsichas

Pão de cachorro

Batata palha

Tomate em rodelas, alface

SOBREMESAS

Quindim de coco

Bolo brigadeiro

Creme de coco

Pudim

Banoffee

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas



FOUR SEASONS
VILAMOURA



BRAZILIAN THEME NIGHT

Sunday | 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

Mozzarella, cherry tomato and mango salad

Tuna salad with black-eyed beans and coconut milk

Pasta salad with chicken and cocktail dressing

Sweetcorn, prawn and avocado salad

ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

With crackers, jams and honey

CRISPY BITES

Chicken coxinha

Vegetable tempura

HOMEMADE SOUP

Pumpkin cream soup

FROM THE SEA

Fish and prawn moqueca

FROM THE LAND

Brazilian chicken bobó

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.

SIDES

White rice

Sautéed collard greens

Farofa

Black beans

Fried banana

Chips

LIVE COOKING EXPERIENCE

Picanha beef

BBQ sausage

Grilled salmon

Pork medallions

Grilled chicken drumsticks

KIDS CORNER

Spaghetti

Creamy mushroom sauce

Sausage

Hot-dog bun

Crispy potato sticks

Cherry tomatoes, 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