



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

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*

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