



· PATIO ·
BISTRO

**CONFIRA A EMENTA
DOS NOSSOS ALMOÇOS
E JANTARES**

**CHECK OUR LUNCH
AND DINNER MENUS**

**THE
PATIO**
SUITE HOTEL

MENU

• PATIO •

BISTRO

DOMINGO ALMOÇO

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mistura de alface, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couve branca e roxa marinada, rúcula
Alcaparras, azeitonas marinadas, pickles, cebolinho, cornichons
Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte
Seleção de queijos e tostas caseiras
Queijo creme com tomate seco

Salada Composta

Salada tabbouleh
Salada de pimentos assados com anchova e amêndoas
Salada de pepino japonês
Salada de grão com bacalhau e salsa
Salada de curgete grelhada com mel picante e feta
Salada do Chefe

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Sopa à lavrador

Vegetariano

Tofu com molho caldeirada
Folhado de legumes

Peixe

Dourada grelhada

Crianças

Hambúrguer vegetariano & Almôndegas

Carne

Assadura de Monchique com
alho e salsa
Strogonoff frango com
cebolinhas caramelizadas

Acompanhamentos

Batata frita & Arroz de forno
Batata Sauté & Legumes da época

Massa

Mac&Cheese

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio
Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

SUNDAY LUNCH

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce
Selection of cheeses and homemade toasts
Cream cheese with dried tomatoes

COMPOSITE SALADS

Tabbouleh salad
Roasted pepper salad with anchovies and almonds
Japanese cucumber salad
Chickpea salad with cod and parsley
Grilled zucchini salad with spicy honey and feta cheese
Chef's salad

• MAIN DISHES •

Soup

Farmer's soup

Fish

Grilled sea bream

Meat

Monchique sausage with
garlic and parsley
Chicken stroganoff with
caramelized onions

Pasta

Mac&Cheese

Vegetarian

Tofu with stew sauce
Vegetable puff pastry

Children

Vegetarian burger & Meatballs

Side dishes

French fries & Baked rice
Sauteed potatoes & seasonal
vegetables

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection
Garlic Bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection
The Patio Fruit Selection

• 27€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

DOMINGO JANTAR

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula
Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Húmus Beterraba

Seleção de queijos e tostas caseiras

Chamuças Carne / Crepes Chineses

Salada Composta

Salada Couscous com Legumes e Ervas

Salada de tempura de vegetais com folhas verdes e molho soja

Salada Melancia, Tomate Cherry, Feta, Cebola Roxa

Salada Niçoise com Atum

Salada Texas Caviar

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Caldo Verde

Peixe

Bacalhau Espiritual

Corvina grelhada em azeite de ervas

Carne

Porchetta no forno

Arroz de pato

Massa

Farfalle com Pesto de
espinafres e nozes

Vegetariano

Pad Thai de Legumes

Quiche de espargos e ricotta

Crianças

Anéis de Cebola / Hambúrgueres

Acompanhamentos

Batata Frita & Arroz basmati

Puré de Batata Doce & Legumes

Salteados com Soja e Gengibre

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio

Pão com alho/ queijo

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 35€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

SUNDAY DINNER

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Beetroot Hummus

Selection of cheeses and homemade toasts

Meat Samosas /Chinese Crepes

COMPOSITE SALADS

Couscous Salad with Vegetables and Herbs

Vegetable tempura salad with leafy greens and soy sauce.

Watermelon, Cherry Tomato, Feta, Red Onion Salad

Niçoise Salad with Tuna

Texas Caviar Salad

• MAIN DISHES •

Soup

Green cabbage soup

Fish

Spiritual Codfish

Grilled Croaker in herb-infused
olive oil

Meat

Oven-baked porchetta

Duck rice

Pasta

Farfalle with
spinach and walnut pesto

Vegetarian

Vegetable Pad Thai

Asparagus and ricotta quiche

Children

Onion Rings / Hamburgers

Side dishes

French Fries & Basmati Rice

Sweet Potato Puree & Sautéed

Vegetables with Soy and Ginger

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic bread / cheese

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 35€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

SEGUNDA-FEIRA ALMOÇO

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Seleção de queijos e tostas caseiras

Húmus de Grão

Salada Composta

Salada de cenoura algarvia

Salada russa com delícias do mar

Salada de frango com tomate seco, rúcula e Croutons

Salada de fusilli, tomate cereja e queijo fresco

Salada do Chef

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de abóbora com cenoura

Peixe

Tiras de pota grelhadas com azeite de ervas

Carne

Espetadas de peru grelhadas com azeite de ervas aromáticas

Rolo de Carne

Massa

Linguini Alfredo

Vegetariano

Estufado de feijão branco com tomate, cenoura e alho francês
Seitan grelhado com molho alho

Crianças

Douradinhos & Hambúguer
Batata frita & Arroz basmati
Batata Assada & Legumes Cozidos

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

MONDAY LUNCH

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Selection of cheeses and homemade toasts

Grain hummus

COMPOSITE SALADS

Algarve carrot salad

Russian salad with seafood

Chicken salad with sundried tomatoes, arugula and croutons

Fusili salad with cherry tomatoes and fresh cheese

Chef's salad

• MAIN DISHES •

Soup

Pumpkin and carrot cream soup

Fish

Grilled squid strips with herb olive oil

Meat

Grilled turkey kebabs
with herb olive oil

Meatloaf

Pasta

Linguini Alfredo

Vegetarian

White bean stew with tomato,
carrot and leek

Grilled seitan with garlic sauce

Children

Fish Fingers & Hamburger

French fries & Basmati rice

Baked Potatoes & Steamed

Vegetables

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 27€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

SEGUNDA-FEIRA JANTAR

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula
Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Húmus de Cenoura e Gengibre

Seleção de queijos e tostas caseiras

Croquetes Carne / Pastéis de Bacalhau

Salada Composta

Salada de quinoa com espinafres, abacate e beterraba
Salada de endívias com nozes, queijo cabra e tomate cherry
Salada Waldorf com Frango
Salada de abóbora assada com tahini
Salada Fattoush

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Sopa de peixe

Peixe

Espadarte grelhado
Solha com molho de açafraão

Carne

Novilho em molho de cerveja preta
Frango grelhado com azeite de ervas

Massa

Rigatoni Bolonhesa

Vegetariano

Bola de aipo assada com laranja
Cogumelos à Bulhão Pato

Crianças

Bifinhos Frango Panados / Tiras de pato

Acompanhamentos

Batata Frita & Arroz Pilaf
Batata Gratinada & Legumes da época
Assados com Tomilho

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho/ queijo

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio
Seleção de Frutas The Patio

• 35€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

MONDAY DINNER

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Carrot and Ginger Hummus

Selection of cheeses and homemade toasts

Meat Croquette / Cod Pastries

COMPOSITE SALADS

Quinoa salad with spinach, avocado and beetroot.

Endive salad with walnuts, goat cheese and cherry tomatoes.

Waldorf Salad with Chicken

Roasted pumpkin salad with tahini

Fattoush Salad

• MAIN DISHES •

Soup

Fish soup

Fish

Grilled swordfish

Sole with saffron sauce

Meat

Beef in dark beer sauce

Grilled chicken with herb-infused olive oil

Pasta

Rigatoni Bolognese

Vegetarian

Baked celery ball with orange
Mushrooms "Bulhão Pato style"

Children

Breaded Chicken Fillets / Squid Strips

Side dishes

French fries & Rice Pilaf
Potato Gratin & Roasted Seasonal
Vegetables with Thyme

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection
Garlic bread/cheese

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 35€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

SEGUNDA-FEIRA JANTAR

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula
Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões,
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Pesto de Tomate

Seleção de queijos e tostas caseiras

Rissóis de Camarão / Vegetais Tempura

Salada Composta

Salada de Abóbora assada com Tahini

Salada de pera grill com presunto e folhas verdes

Salada de espargos, balsâmico, rúcula e parmesão

Salada de ovo cozido, Palmito, Alface Iceberg e Abacate

Salada de Cavala em escabeche de cebola e cenoura

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de cenoura com coentros

Vegetariano

Hambúrgueres vegetarianos

Biryani de cenoura

Peixe

Robalo Grelhado

Perca à florentina

Crianças

Almôndegas / Douradinhos

Carne

Saltimboca de Peru com molho sálvia

Pato Assado com ameixa

Acompanhamentos

Batata Frita & Arroz Ervilhas

Batata Padeiro & Legumes da época

salteados com Manteiga de Alho

Massa

Fusilli com pesto de brócolos

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio

Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 35€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

TUESDAY DINNER

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce
Tomato Pesto

Selection of cheeses and homemade toasts
Shrimp Rissoles / Tempura Vegetables

COMPOSITE SALADS

Roasted pumpkin salad with tahini
Grilled Pear salad with ham and green leaves
Asparagus, balsamic, arugula and parmesan salad
Salad with boiled egg, hearts of palm, iceberg lettuce, and avocado.
Mackerel salad in pickled onion and carrot sauce.

• MAIN DISHES •

Soup

Carrot and cilantro cream soup

Fish

Grilled Sea Bass
Nile Perch " Florentine style"

Meat

Turkey Saltimboca with sage sauce
Roast duck with plums

Pasta

Fusilli with broccoli pesto

Vegetarian

Veggie Burger
Carrot Biryani

Children

Meatballs / Fish Fingers

Side dishes

French Fries & Rice Peas
Baked Potato e Seasonal
vegetables sautéed with garlic butter

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection
Garlic Bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection
The Patio Fruit Selection

• 35€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

TERÇA-FEIRA ALMOÇO

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte
Seleção de queijos e tostas caseiras
Queijo Creme com Lima e Coentros

Salada Composta

Salada de Lentilhas
Salada de Batata Japonesa
Salada César
Cocktail de Camarão
Salada do Chef

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de grão com espinafres

Peixe

Pescada à mediterrânea

Carne

Bifes de frango grelhado
com azeite e limão
Rojões à minhota

Massa

Farfalle a la norma

Vegetariano

Caril de grão
Caponata de couve-flor e cenoura

Crianças

Filete de pescada panado &
Panados de Porco
Batata frita & Arroz de Alho
Batata noisette & Legumes grelhados

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio
Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

TUESDAY LUNCH

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Selection of cheeses and homemade toasts

Cream Cheese with Coriander

COMPOSITE SALADS

Lentil Salad

Japanese Potato Salad

Cesar salad

Shrimp Cocktail

Chef's Salad

• MAIN DISHES •

Soup

Chickpea cream with spinach

Fish

Mediterranean-style fish

Meat

Grilled chicken steaks with
olive oil and lemon
Minho-style fried pork

Pasta

Farfalle a la Norma

Vegetarian

Grain Curry

Cauliflower and carrot caponata

Children

Breaded Hake Fillet & Pork Fillets

French fries & Garlic Rice

Spicy potato & seasonal vegetables

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 27€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

QUARTA-FEIRA JANTAR

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Queijo Creme com Manjeriçao

Seleção de queijos e tostas caseiras

Crepe Chinês / Chamuças de Frango

Salada Composta

Salada Cobb

Salada de Alcachofras, Tomate Seco, Azeitonas Pretas e Rúcula

Salada de Batata, Ovo, Azeitonas Verdes e Tomate Cherry

Salada de Atum com Feijão Frade

Labneh com tomate cherry e beterraba confitada

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de ervilhas com presunto crocante

Peixe

Linguado ao Forno

Bacalhau com Natas

Carne

RIBS BBQ

Frango teriyaki

Vegetariano

Cogumelos Portobello com molho pimenta

Moqueca de legumes

Massa

Penne com molho de cogumelos

Crianças

Nuggets de Frango / Filete de Pescada

Panados

Acompanhamentos

Batata Frita & Arroz de Amêndoa

Batata Cozida com Manteiga de Ervas &

Legumes da Época ao Vapor

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio

Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 35€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

WEDNESDAY DINNER

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Cream Cheese with Basil

Selection of cheeses and homemade toasts

Chinese Crepes / Chicken Samosas

COMPOSITE SALADS

Cobb Salad

Artichoke, Sun-dried Tomato, Black Olive and Arugula Salad

Potato, Egg, Green Olive and Cherry Tomato Salad

Tuna Salad with Black-Eyed Peas

Labneh with cherry tomatoes and candied beetroot

• MAIN DISHES •

Soup

Pea soup with crispy ham

Pasta

Penne with mushroom sauce

Fish

Baked Sole

Cod with cream

Children

Chicken Nuggets / Breaded Hake Fillet

Meat

RIBS BBQ

Teriyaki chicken

Side dishes

French fries & Almond Rice

Baked Potatoes with Herb Butter &
Steamed Seasonal Vegetables

Vegetarian

Portobello mushrooms with
chili sauce

Vegetable stew

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic Bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 35€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

QUARTA-FEIRA ALMOÇO

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte Seleção de queijos e tostas caseiras Babaganoush

Salada Composta

Salada de cevada, tomate cherry, brócolos e frutos secos Salada pica-pau de porco com pickles Salada de couve-flor com iogurte, menta e cardamomo Salada de beterraba com molho de amendoim e cebolinho Salada do Chef

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Canja de galinha

Massa

Penne com molho de espinafres

Peixe

Gratinado de salmão com espinafres e queijo ricotta

Crianças

Hambúrgueres Vegetarianos Nuggets

Carne

Seleção de carnes grelhadas Ensopado de Borrego com menta

Acompanhamentos

Batata frita & Arroz de grelos Batata-doce assada & Legumes da época

Vegetariano

Tofu com molho de soja e pimenta preta Beringelas assadas com pimentos e frutos secos

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

WEDNESDAY LUNCH

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce
Selection of cheeses and homemade toasts
Babaganoush

COMPOSITE SALADS

Barley, cherry tomato, broccoli and dried fruit salad
Pork chop salad with pickles
Cauliflower salad with yogurt, mint, and cardamom
Beetroot salad with peanut dressing and chives
Chef's salad

• MAIN DISHES •

Soup

Chicken soup

Pasta

Penne with spinach sauce

Fish

Salmon gratin with spinach and ricotta cheese

Children

Vegetarian Burger
Nuggets

Meat

Selection of grilled meats
Lamb stew with mint

Side dishes

French fries & Sprout rice
Baked sweet potato & seasonal vegetables

Vegetarian

Tofu with soy sauce and black pepper
Roasted eggplant with peppers and dried fruit

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection
Garlic Bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection
The Patio Fruit Selection

• 27€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

QUINTA-FEIRA JANTAR

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Coalhada Seca

Seleção de queijos e tostas caseiras
Pastéis de Bacalhau / Rissóis de Carne

Salada Composta

Salada Manga com Tofu, Espinafres, Amendoins e Pepino
Salada Frango, Juliana de Legumes e Molho Asiático
Salada de Radicchio Grelhado com Queijo Azul e Nozes
Salada Super Food

Salada Bulgur com Tomate, Menta e Especiarias

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Sopa de Cebola

Vegetariano

Tajine Seitan
Shakshuka

Peixe

Dourada grelhada
Salmão com molho de laranja, funcho e alcaparras

Crianças

Bifes de porco panados / Aros de cebola

Carne

Cassoulet de Porco
Bifinhos de Novilho com "salsa verde"

Acompanhamentos

Batata Frita & Arroz Chau Chau
Puré de Batata & Legumes da época grelhados

Massa

Tagliatelle com molho 4 queijos

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho / queijo

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio
Seleção de Frutas The Patio

• 35€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

THURSDAY DINNER

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce
Dry Curd

Selection of cheeses and homemade toasts

Codfish Pastries / Meat Croquettes

COMPOSITE SALADS

Mango Salad with Tofu, Spinach, Peanuts and Cucumber

Chicken Salad, Vegetable Julienne and Asian Dressing

Grilled Radicchio Salad with Blue Cheese and Walnuts

Super Food Salad

Bulgur Salad with Tomato, Mint and Spices

• MAIN DISHES •

Soup

Onion Soup

Vegetarian

Tajine Seitan

Shakshuka

Fish

Grilled golden bream

Salmon with orange sauce, fennel and capers

Children

Breaded pork steak / Onion rings

Meat

Pork Cassoulet

Beef steaks with "green salsa"

Side dishes

French Fries & Chau Chau Rice

Mashed Potatoes & grilled seasonal vegetables

Pasta

Tagliatelle with 4-cheese sauce

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic Bread / cheese

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 35€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

QUINTA-FEIRA ALMOÇO

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula
Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Seleção de queijos e tostas caseiras

Húmus de ervilha

Salada Composta

Salada legumes assados com pesto

Tábua de enchidos

Salada de grão, tomate, menta e queijo feta

Salada de massa, atum, ervilhas e alface

Salada do chef

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de tomate com croutons

Massa

Fusilli com molho marinara

Peixe

Solha com molho de pimentos

Crianças

Panados de frango & Tiras de pota

Carne

Frango fricassé
Espetadas de porco grelhadas

Acompanhamentos

Batata frita & Arroz Coentros
Batata Spicy
Legumes no forno

Vegetariano

Chili de vegetais
Estufado de grão com abóbora

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

THURSDAY LUNCH

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Selection of cheeses and homemade toasts

Pea hummus

COMPOSITE SALADS

Roasted vegetable salad with pesto

Sausage platter

Chickpea, tomato, mint and feta cheese salad

Pasta, tuna, peas and lettuce salad

Chef's salad

• MAIN DISHES •

Soup

Tomato cream soup with croutons

Children

Breaded chicken & Squid strips

Fish

Flounder fish with pepper sauce

Side dishes

French Fries & Coriander Rice

Spicy Potatoes

Baked vegetables

Meat

Chicken fricassee

Pork kebabs

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic Bread

Pasta

Fusilli with marinara sauce

Vegetarian

Vegetable chili

Chickpea stew with pumpkin

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 27€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO • BISTRO

SEXTA-FEIRA ALMOÇO

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mistura de alface, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couve branca e roxa marinada, rúcula.
Alcaparras, azeitonas marinadas, pickles, cebolinho, cornichons
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte
Queijo creme com alecrim

Seleção de queijos e tostas caseiras

Salada Composta

Salada waldorf

Salada de frango com ervas frescas

Salada de beterraba com funcho e vinagre de arroz

Salada de polvo com açafraão

Salada do Chef

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de couve-flor

Vegetariano

Mix de feijão salteado com tomate cereja
Noodles de legumes

Peixe

Tamboril com molho de coco

Crianças

Douradinhos & Hambúrgues

Carne

Pato assado com molho de mel, soja
e gengibre
Chilli com Carne

Acompanhamentos

Batata frita & Arroz de Feijão
Batatas salteadas com orégãos &
Legumes da época ao vapor

Massa

Penne gratinada com molho de
tomate

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

FRIDAY LUNCH

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula. Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Cream cheese with rosemary

Selection of cheeses and homemade toasts

COMPOSITE SALADS

Waldorf salad

Chicken salad with fresh herbs

Beetroot salad with fennel and rice vinegar

Octopus salad with saffron

Chef's salad

• MAIN DISHES •

Soup

Cauliflower cream

Fish

Monkfish with coconut sauce

Meat

Roast duck with honey, soy, and ginger sauce

Chilli with Meat

Pasta

Penne au gratin with tomato sauce

Vegetarian

Sautéed bean mix with cherry tomatoes
Vegetable Noodles

Children

Fish fingers & Hamburgers

Side dishes

French fries & Bean Rice
Sautéed potatoes with oregano & steamed seasonal vegetables

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection
Garlic Bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 27€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

SEXTA-FEIRA JANTAR

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Queijo Creme com Cebolinho

Seleção de queijos e tostas caseiras

Croquetes de Carne / Rissóis de peixe

Salada Composta

Salada de Cenoura, Beterraba, Laranja e Menta

Salada de Melão com Presunto

Salada Grega

Salada Massa, Frutos Tropicais, Molho Cocktail e Coentros

Salada Slaw com Legumes Mistos

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de abóbora com gengibre

Massa

Esparguete amatriciana

Peixe

Lulas ao alho

Moqueca de Safio e Mexilhão

Crianças

Tiras de Pota panadas / Bifinhos de frango panados

Carne

Bochechas de Porco

Frango piri-piri

Acompanhamentos

Batata Frita & Arroz de Cenoura

Batata a Murro & Legumes da época

Salteados com Especiarias

Vegetariano

Couscous de Legumes

Arroz frito de Legumes

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio

Pão com alho / queijo

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

FRIDAY DINNER

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce
Cream Cheese with Chives

Selection of cheeses and homemade toasts

Meat croquettes / Fish rissoles

COMPOSITE SALADS

Carrot, Beetroot, Orange and Mint Salad

Melon Salad with Ham

Greek Salad

Pasta Salad, Tropical Fruits, Cocktail Sauce and Cilantro

Mixed Vegetable Slaw Salad

• MAIN DISHES •

Soup

Pumpkin and ginger cream soup

Fish

Squid with garlic

Moqueca with conger eel and mussels

Meat

Pork Cheeks

Piri-piri chicken

Pasta

Spaghetti amatriciana

Vegetarian

Vegetable Couscous

Vegetable Fried-Rice

Children

Breaded squid strips / Breaded chicken fillets

Side dishes

French fries & Carrot Rice

Baked Potato & Seasonal Vegetables

Sautéed with Spices

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic bread / cheese

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 35€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

SÁBADO JANTAR

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte

Creme de Cenoura Algarvia

Seleção de queijos e tostas caseiras

Tempura de Vegetais / Rissóis de camarão

Salada Composta

Salada Panzanella de Legumes

Salada César de Frango

Salada Caprese

Salada Salmão com Brócolos, Abacate e Tomate Cherry

Salada Remajon

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Sopa Harira

Peixe

Barriga de atum grelhada
Tentáculos de Pota à Lagareiro

Carne

Alheira com grelos
Tajine Borrego

Vegetariano

Lasanha vegetariana
Stroganoff de Tofu

Massa

Bucatini Puttanesca

Crianças

Nuggets de frango / Hambúrguer
Vegetariano

Acompanhamentos

Batata Frita & Arroz de Lima
Batata Assada com Alecrim &
Legumes da Época ao Vapor

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio
Pão com alho / queijo

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 35€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •

BISTRO

SARTUDAY DINNER

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula
Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce

Algarve Carrot Cream

Selection of cheeses and homemade toasts

Vegetable Tempura / Shrimp Croquettes

COMPOSITE SALADS

Vegetable Panzanella Salad

Chicken Caesar Salad

Caprese Salad

Salmon Salad with Broccoli, Avocado and Cherry Tomatoes

Remajon Salad

• MAIN DISHES •

Soup

Harira Soup

Fish

Grilled tuna belly

Squid tentacles "lagareiro style"

Meat

Alheira sausage with turnip greens

Lamb Tajine

Pasta

Bucatini Puttanesca

Vegetarian

Vegetarian lasagna

Tofu Stroganoff

Children

Chicken Nuggets / Veggie Burger

Side dishes

French Fries & Lime Rice

Baked Potatoes with Rosemary &

Steamed Seasonal Vegetables

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic bread / cheese

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 35€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

SÁBADO ALMOÇO

• PARA COMEÇAR •

Saladas Simples

Mescla de alfaces, tomate, cenoura, pepino, milho doce, beterraba, couves branca e roxa marinadas, rúcula
Alcaparras, azeitonas marinadas, pickle, cebolinhas, cornichões
Molhos: Vinagrete, cocktail, maionese de alho, molho de iogurte
Guacamole

Seleção de queijos e tostas caseiras

Salada Composta

Salada de lascas novilho, rúcula, parmesão e molho mostarda
Salada de alcachofras, azeitonas, tomate cherry, ervas frescas e molho romesco

Salada de batata com salmão fumado e pepino

Gaspacho alentejano

Salada do Chef

• PRATOS PRINCIPAIS •

Sopa

Creme de Legumes

Peixe

Perca salteado com Alho Francês

Carne

Lombinho de porco com molho de mostarda

Roti de Perú

Massa

Esparguete ao alho

Vegetariano

Succotash

Bobó de couve-flor

Crianças

Filete de Pescada panados &

Panado de Porco

Acompanhamentos

Batata frita & Arroz Basmati

Batatas Brava & Legumes Cozidos

SHOW COOKING PIZZAS

Seleção de pizzas The Patio

Pão com alho

• SOBREMESA •

Seleção de sobremesas The Patio

Seleção de Frutas The Patio

• 27€ POR PESSOA COM AS BEBIDAS INCLUÍDAS •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.

MENU

• PATIO •
BISTRO

SATURDAY LUNCH

• TO START •

SIMPLE SALADS

Mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber, sweet corn, beetroot, marinated white and red cabbage, arugula. Capers, marinated olives, pickle, chives, cornichons
Sauces: Vinaigrette, cocktail, garlic mayonnaise, yogurt sauce
Guacamole

Selection of cheeses and homemade toasts

COMPOSITE SALADS

Salad of veal chips, arugula, parmesan and mustard sauce
Artichoke salad, olives, cherry tomatoes, fresh herbs and romesco sauce

Potato salad with smoked salmon and cucumber

Alentejo gazpacho

Chef's Salad

• MAIN DISHES •

Soup

Vegetable Cream

Fish

Perch with Leek

Meat

Pork tenderloin with mustard sauce

Rolled Turkey

Pasta

Spaghetti with garlic

Vegetarian

Succotash

Cauliflower stew

Children

Breaded hake fillet & Breaded Pork

Side dishes

French fries & Basmati Rice

Wild Potato & Cooked Vegetables

SHOW COOKING PIZZAS

The Patio pizza selection

Garlic Bread

• DESSERTS •

The Patio dessert selection

The Patio Fruit Selection

• 27€ PER PERSON WITH DRINKS INCLUDED •

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.



MENU

· PATIO ·

BISTRO

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, foods or beverages, including appetizers, may be charged unless they are requested by the client or rendered useless by the menu. Complaints book available. VAT included.