

COUVERT REGIONAL
REGIONAL COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga, Azeitonas temperadas,
Azeite e Flor de sal e Acepipe
*Bread, Butter, Olives, Olive Oil with Garlic and Salt Flower
and Appetizer*

4,00€

SOPAS
SOUPS

****Creme de Legumes**
Vegetable Soup

4,00€

****Creme de Castanhas com Cogumelos Portobello
e Ovo de Cordoniz**
Chestnuts cream with mushrooms Portobello and Quail Egg

6,50 €

Sopa Rica de Peixe e Hortelã
Fish Soup with Mint

8,00€

ENTRADAS
STARTERS

****Estaladiço de Queijo de Cabra Gratinado com Mel de
Rosmaninho e Nozes**
Goat Cheese Gratin with Rosemary Honey and Walnuts

8,50 €

**Pastel de Pato Confitado em Massa Tenra, com misto de
Alface e Rúcula e "Chutney" de Manga**
*Duck Confit in Tender Pie with Lettuce, Aragula and
"Mango" Chutney*

11,00 €

Camarão à la Guilho
Fried Shrimp with Garlic and Olive Oil

14.50€

PETISCOS
PORTUGUESE SNACKS

****Filete de Sardinha sobre "Torrificada" de Pão e
Pimentos assados**
*Sardine Fillet on a Bread Toast and
roasted Peppers*

6,50€

**Espargos Enrolados em Presunto com Ovo de
Coderniz Escalfado**
*Green Asparagus Wrapped in Smoked Ham and
Poached Quail Egg*

8,00€

****Lulinhas fritas com Alho e Coentros**
Fried Little Squids with Garlic and Coriander

7,00€

**Figos recheados com Mousse de Queijo Serra,
Malagueta e Azeitonas**
*Filled Figs with Cheese Mousse, with Chilli and
Olives*

8,00€

Degustação de Petiscos Regionais
Regional Tasting (Tasting of All Portuguese Snacks)
16,50€



SALADAS E VEGETARIANOS
SALADS AND VEGETARIANS

****Salada Tradicional Portuguesa**
Traditional Portuguese Salad

8,00€

****Salada Purificante – “Magic Spa Greens & Fruits”**
Purifying Green & Fruits Salad

Esta salada é o acompanhamento ideal para as suas refeições pois é rica em frutos e legumes adelgaçantes, refirmantes e desintoxicantes, ricos em fibras alimentares, vitaminas e minerais essenciais ao seu organismo, e que estimulam a eliminação de gordura, equilibram o colesterol e apoiam a circulação sanguínea.

This salad is the ideal complement for your meals due to its richness in slimming, reaffirming and detoxing fruits and vegetables, rich in fibers, vitamins and essential minerals to your body which stimulate the fatness elimination, cholesterol balance and support your blood circulation.

8,50€

****Salada de Tomate com Queijo Mozzarella e Pesto de Manjericão**

Tomato Salad with Mozzarella and Basil

10,00 €

****Cataplana de Legumes**
Vegetables “Cataplana”

14,50€

MASSAS E RISOTTOS
PASTA AND RISOTTOS

**** Risotto de Abóbora**
Pumpkin Risotto

17,50€

**** Linguinni Negro com Camarão e Ameijoa**
Black Linguinni with Shrimp and Clams

18,50€

**** Tagliatelle de Legumes Grelhados**
Grilled Vegetables Tagliatelle

16,00€

PEIXE

FISH

****Robalo Grelhado com Batata a primor assada, molho verde e Legumes salteados**

Grilled Bass with Roasted Potatoe, green sauce and sautéed vegetables

22,00€

****Polvo assado com Azeite de Ervas e Alho, Batata doce panada em Farinha de Amêndoa e Legumes grelhados**

Roasted Octopus with Herbs Olive Oil and Garlic, Sweet Potatoe wrapped in Almond Flour and grilled vegetables

22,50€

Lombo de Bacalhau confitado com Crosta de Pão e Azeitonas, Puré de Grão de bico com Abóbora e Batata nova

Confit Codfish with Bread Crust and Olives, Chickpea puree with Pumpkin and Potatoes

23,00 €

Camarão Tigre grelhado com Gengibre, Courgete e Arroz Selvagem

Grilled Tiger Prawn with Ginger, Zucchini and Wild Rice

26,00€

Cataplana à Algarvia de Peixes e Mariscos com Tostas Mediterrânicas

Traditional "Cataplana" from Algarve with Fish and Shellfish

45,00€ - 2pessoas/2people

28,50€ - 1pessoa/1person

Degustação de Marisco

(Lavagante, Percebes, Camarão Tigre, Sapateira,

Mexilhão e Ostras)

Faça o seu pedido com 24 horas de antecedência

Seafood Tasting

(Loobster, Barnacles, Tiger Prawns, Crab, Mussels and Oysters)

On request 24 hours in advance

CARNE

MEAT

****Peito de Frango confitado com Pimentos Vermelhos, Chip's de Batata doce e Legumes salteados**

Confit Chicken breast with Red Peppers, Sweet Potatoe Chip's and sautéed Vegetables

18,00€

Carré de Borrego com Mel e Mostarda Dijon, Mil-folhas de Batata e Azeitonas e molho de Tomilho

Lamb "Carre" with Honey, Dijon Moustard, Potatoe and Olives Scales and Thyme

23,50€

****Cataplana de Porco com Batata doce e Chouriço**

Pork Loin "Cataplana" with Sweet Potatoe and Portuguese Sausage

22,50€

Entrecôte grelhado, Batata assada com Alecrim e Pudim de Aipo com Espargos Verdes

Grilled Entrecôte, roasted Potatoes with Rosemary and Celery Pudding with Green Asparagus

22,50€

PV



SOBREMESAS

DESSERTS

Tábua de Queijos Portugueses com Uvas, Frutos Secos, Bolachas e Compotas

Portuguese Cheeses Table with Grapes, Nuts, Crackers and Jam

10,00€

****Fruta Natural ou Salada de Frutas**

Fruit or Fruit Salad

4,00€

****Tarte de Maçã e Gengibre Purificante – “Magic Spa Healthy Pleasures”**

Purifying Apple and Ginger Pie

Conhecida pelas suas propriedades na regulação do colesterol, circulação sanguínea e reposição das vitaminas e minerais necessários ao nosso organismo, a Maçã é conjugada com a raiz de Gengibre oferecendo-lhe um maravilhoso sabor exótico nesta sobremesa pensada especialmente para si que pretende desintoxicar e equilibrar o seu corpo.

Known by its properties balancing cholesterol, blood circulation, vitamins and minerals essentials to our body, the Apple is in perfect fusion with the Ginger root in this dessert to offer a wonderful exotic taste for you, detoxing and balancing your body.

4,00 €

****Doçaria Regional e Conventual**

Regional and Conventual Pastry

4,00€

****Pêras Conventuais**

Conventual Pears

6,00€

Morgado de Amêndoa do Algarve

Almonds and Sweet Eggs Cake – “Morgado do Algarve”

6,50€

Torta de Laranja com “Sorbet” de Menta e Chocolate

Orange Cake with Chocolate and Mint Sorbet

6,00€

Buffet de Doçaria Regional, Frutas Naturais e Queijos Portugueses

Regional Buffet Pastry, Natural Fruits and Portuguese Cheeses

12,50€

Buffet do Palácio (Fruta Natural e Doçaria Regional)

Palace Buffet (Fruit and Sweets)

8,50€

GELADOS E SORVETES

ICE CREAMS

Gelados e Sorvetes: Baunilha, Chocolate e Menta, Frutos Silvestres e Limão

Ice Cream and Sorbets: Vanilla, Chocolate & Mint, Wild Fruits and Lemon

****Taça de Gelado (2 Bolas)**

Ice Cream Bowl (2 flavors)

4,20€

****Taça de Gelado com 1 Bola e Fruta ou Doce**

Ice Cream Bowl (1 Flavor accompanied with Fruit or Sweet)

5,00€

Taça de Gelado com 1 Bola e Fruta e Doce

Ice Cream Bowl (1 Flavor accompanied with Fruit and Sweet)

6,50€

****Informação Crédito 1/2 Pensão / Menu Pousada:**

Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época.

****Information Half Board / Menu Pousada:** Includes couvert, one soup or starter, one main dish & sweets or fruit of the season

33,00 €

IVA Incluído

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

VAT included

This establishment has complaints book

