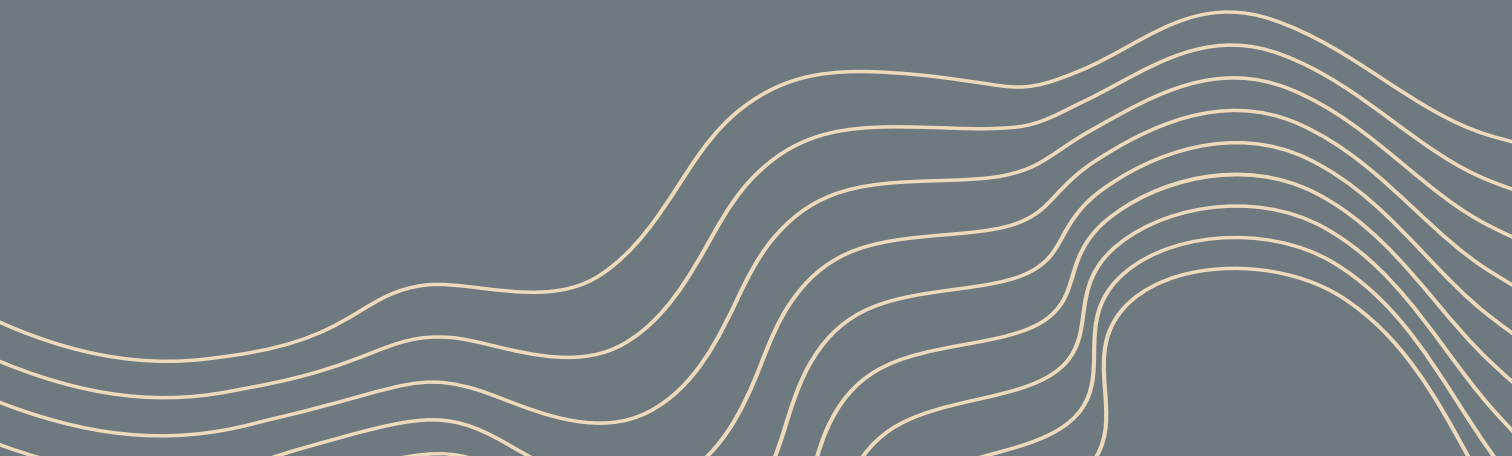


PT



Pequeno-almoço




Clássicos

IRLANDÊS   13.00 €

Ovos, bacon, salsicha, cogumelos, tomate assado, feijão-inglês, crocante de batata e torradas.

VEGETARIANO IRLANDÊS   11.00 €

Ovos, cogumelos, tomate assado, feijão-inglês, crocante de batata, cebola e torradas.

OVOS À ESCOLHA   9.00 €

Ovos com bacon ou salsichas e torradas à sua escolha.

 Como deseja os **ovos**: fritos, mexidos, escalfados ou cozidos?

PANQUECA   9.00 €

Panqueca com fruta e topping à escolha: mel, Nutella, chocolate ou morango.


Especialidades

CRUMBLE DE FRUTA DA ÉPOCA   8.50 €

Fruta da época assada com aveia e mel (iogurtes disponíveis no buffet).

TOSTA ABERTA DE ABACATE    9.00 €

Pão de sementes, puré de abacate, tomate, ovos escalfados e sementes de sésamo.

OVOS BENEDICT    10.00 €

Bolo do caco, presunto, salmão fumado, cogumelos, ovos escalfados e molho holandês.

OMELETE   9.00 €

Escolha o seu recheio:

• queijo • fiambre • cogumelos • tomate • cebola • pimento

+ 1.00 €
cada

Cafetaria

SMOOTHIE BOWL	 	9.50 €
Fruta da época, granola caseira, sementes de chia e amêndoa laminada.		
AÇAÍ BOWL		10.00 €
Açaí, granola caseira, fruta da época e mel.		
TOSTA DE QUEIJO	 	5.00 €
Escolha o pão a seu gosto: forma, caseiro ou sem glúten. Também disponível em versão sandes.		
Extras: • fiambre • tomate • atum		+ 1.50 € cada
CROISSANT MISTO	 	3.50 €
Croissant de manteiga ou integral com queijo e fiambre.		
CROISSANT COM CHOCOLATE	  	3.00 €
Croissant de manteiga com chocolate no seu interior.		
CROISSANT SIMPLES		2.50 €
Croissant de manteiga ou integral.		
TORRADAS	 	3.00 €
Escolha o pão a seu gosto: forma, caseiro ou sem glúten. Adicione manteiga e compota caseira.		
PASTEL DE NATA	  	2.00 €
PASTELARIA DIVERSA	  	2.00 €
BOLO DO DIA	   	4.80 €

PT



Almoço

HORÁRIO DE ALMOÇOS

12:00 - 15:00



Hambúrgueres, sandes e wraps

HAMBÚRGUER TUGA GOURMET

 14.50 €

Bolo do caco com carne de novilho alentejano, prosciutto, ovo, tomate, alface e mostarda.

HAMBÚRGUER BLACK ANGUS

 14.00 €

Carne black angus, queijo cheddar, bacon, tomate, alface e mostarda.

FRANGO PICANTE

 10.00 €

Peito de frango, salada de couve, alface, maionese e molho picante.

TOSTA DE QUEIJO

 6.50 €

Escolha o pão a seu gosto: forma, caseiro ou sem glúten. Também disponível em versão sandes.

Extras: • fiambre • atum

+ 1.50 €
cada

Extras: • cebola • tomate

+ 1.00 €
cada

"PREGO" VEGAN

 11.00 €

Bolo do caco com Portobello grelhado, rúcula, queijo vegan e maionese de alho.

OMELETE

 11.00 €

Omelete simples com batatas fritas.

Escolha o seu recheio:

• queijo • fiambre • cogumelos • tomate • cebola • pimento

+ 1.00 €
cada

BIFANA

 7.00 €

Febra de porco, pão de Mafra e molho de bifana.

WRAP DE FRANGO

 10.50 €

Peito de frango grelhado, tomate, alface, pepino e maionese de alho.

WRAP DE FALAFEL E ABACATE

 10.50 €

Falafels caseiros, esmagada de abacate, tomate, couve, pepino e maionese vegan.

Pizas

MARGUERITA

 11.00 €

Tomate, mozzarella e orégãos.

AL TONNO

 13.00 €

Tomate, mozzarella, atum, cebola, azeitonas e orégãos.

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, fiambre ou presunto, cogumelos e orégãos.

  13.00 €

VEGETARIANA

Tomate, mozzarella, cogumelos, cebola, pimento, tomate seco e orégãos.

  12.00 €

Snacks

ASAS DE FRANGO

Escolha o tempero: simples, molho teriyaki ou piri-piri.
Servido com maionese de alho e palitos de vegetais.

    11.00 €

CAMARÃO COM ALHO

Camarão salteado com alho, vinho branco e ervas.

   16.00 €

BATATAS

Batata frita ou batata-doce frita.

 4.00 €

MOLHOS

• maionese especial (alho ou chouriço) • iogurte • tártaro • vegan

   1.00 €

Escolhas saudáveis

SALADA CÉSAR DE FRANGO

Peito de frango grelhado, parmesão, bacon, alface, croutons, cebola crocante e molho César.

   14.00 €

SALADA "THE GREEN LOUNGE"

Camarão com alho, manga, alface, pepino, coentros e croutons.

    17.00 €

SALADA DE FALAFEL

Falafels crocantes e mix de couves, pepino, cebola roxa e molho de iogurte.

  11.00 €

SALADA DE SALMÃO FUMADO

Salmão fumado, alface, tomate cherry, abacate, pepino, queijo feta e vinagrete.

    17.00 €

POKE DE ATUM

Arroz sushi, atum, abacate, edamame, pimento, tomate cherry, milho, sésamo e maionese Sriracha.

     15.00 €

POKE VEGAN



13.00 €

Arroz sushi, tofu, abacate, edamame, pimento, tomate cherry, milho, sésamo e maionese Sriracha.

TATAKY ATUM



13.50 €

Atum, manga, cebola roxa e malagueta vermelha.

Sobremesas

CHOCOLATE E LARANJA



6.00 €

Torta de laranja, mousse de chocolate, brownie de azeite e flor de sal.

GELADOS ARTESANAIS FINI

4.00 €

Consulte os nossos colaboradores para conhecer os sabores disponíveis.

FRUTA DA ÉPOCA

4.00 €

Crepes doces

CREPE CHOCO CRAZE



9.50 €

Nutella, gelado de chocolate, chantili e M&M's.

CREPE FRUITY



9.50 €

Banana, morango, gelado de morango, mel e chantili.

FAÇA O SEU CREPE



5.00 €

Ingredientes extra:

• açúcar e canela • morango • banana • mel • chantili

+ 1.00 €
cada

Topping extra:

• Nutella • gelado de baunilha • gelado de chocolate • gelado de morango
• M&M's • Maltesers

+ 2.00 €
cada

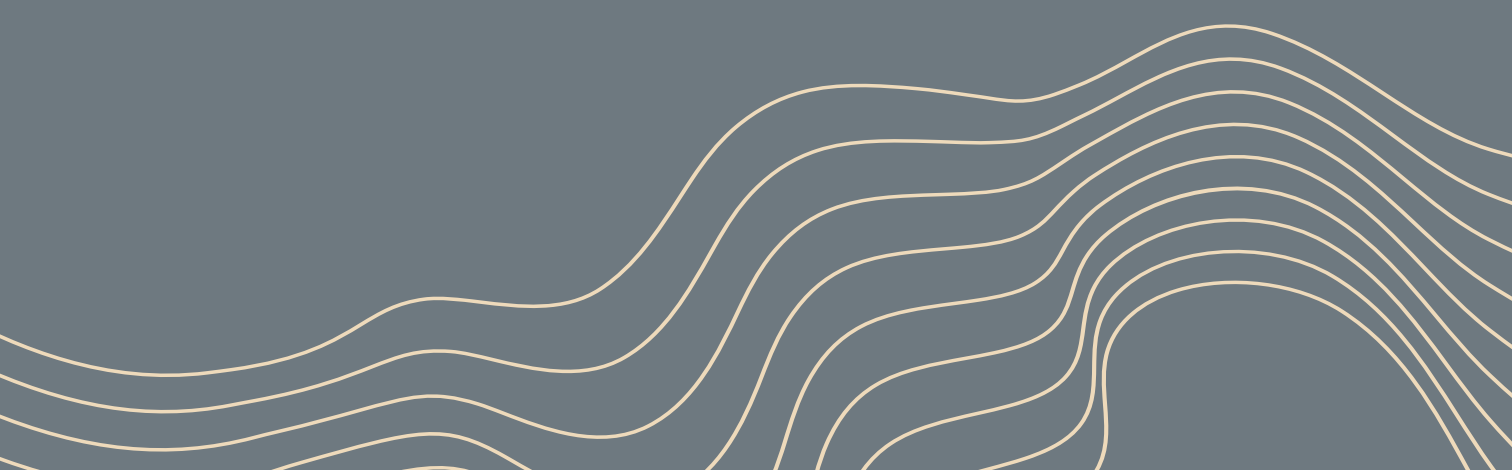
PT



Jantar

HORÁRIO DE JANTARES

19:00 - 22:00



Couvert

Para cada 2 pessoas

COUVERT

Pão, azeitonas marinadas, cenouras algarvias, manteiga aromatizada e patê do Chef.

  5.00 €

CESTA DE PÃO

 3.00 €

MANTEIGA AROMATIZADA

 2.00 €

AZEITONAS MARINADAS

2.00 €

CENOURAS ALGARVIAS

 2.00 €

QUEIJO CAMEMBERT PANADO COM DOCE DE TOMATE

  4.50 €

Para partilhar

CROCANTES DE ALHEIRA

Bolinhas alheira com maionese de mel e ervas.

   7.50 €

PICA-PAU DE NOVILHO

Tiras de novilho, alho, vinho branco, mostarda, azeite e pickles.

  14.00 €

COGUMELOS RECHEADOS COM CHOURIÇO

Cogumelos frescos recheados com chouriço português e assados no forno.

  8.50 €

CEVICHE

Ceviche peruano de peixe fresco.

 13.00 €

Entradas

SOPA DO DIA

Sugestão do Chef.

3.50 €

SOPA DE PEIXE À BELMAR

Sopa tradicional portuguesa, com uma base de tomate, mexilhão, camarão e peixe.

   6.00 €

CARPACCIO

Carpaccio de novilho, lascas de parmesão e geleia de balsâmico.

   12.00 €

QUEIJO CHÈVRE

Folhado de queijo Chèvre com maçã Granny Smith e bouquet de salada.

    10.00 €

MEXILHÕES À LEVANTE

Mexilhões preparados com cebola, alho, tomate, coentros e vinho branco.



9.50 €

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

Amêijoas frescas com alho e coentros.



8.00 €

CAMARÃO SALTEADO

Camarão com alho, gengibre e coentros.



16.50 €

LULA CROCANTE

Lulinha da costa panada.



9.00 €

Peixe

TAMBORIL DA SERRA

Medalhões de tamboril envoltos em presunto, alho francês e funcho cremoso, servidos com batata cozida.



23.00 €

ROBALO GRELHADO

Filetes de robalo grelhado com vegetais, batata cozida e azeite de ervas.



19.00 €

POLVO À LAGAREIRO

Tentáculo de polvo à lagareiro, servido com batatinhas assadas e grelos salteados.



26.00 €

CATAPLANA DO MAR

Misto de peixes e marisco para uma pessoa.



24.00 €

Carne

LOMBINHO EM VINHA D'ALHOS

Lombinho de porco em vinha d'alhos, esmagada de batata e legumes salteados.



18.00 €

SUPREMO DE FRANGO

Frango recheado com alheira, batata gratinada e legumes.



17.00 €

BIFE À PORTUGUESA

Bife da vazia com presunto e batata salteada.



20.00 €

SECRETOS DE PORCO PRETO

Secretos de porco preto grelhados com gomos de batata-doce e salada.



18.00 €

Vegetariano

CARIL VERDE E GRÃO

Caril de legumes e grão com arroz selvagem.



12.50 €

LINGUINE VERDI

Salteado com juliana de legumes, tomate seco e molho pesto.



11.50 €

Massas

LINGUINE AL MARE

Linguine nero com camarão salteado, tomate cherry e coentros.



15.00 €

RAVIOLI DE BACALHAU

Com tomate seco, espinafres e molho de queijo com especiarias.



17.00 €

Acompanhamentos

SALADA MISTA

4.00 €

BATATA-DOCE FRITA



4.50 €

BATATA FRITA



3.50 €

LEGUMES SALTEADOS

4.50 €

ARROZ

3.50 €

LINGUINE



3.50 €

Sobremesas

CREME BRÛLÉE DE FAVA TONKA

Creme Brûlée de Fava Tonka, gelado de limão e crumble de amêndoa e pimenta rosa.







8.00 €

SUBLIME DE CHOCOLATE E MARACUJÁ

Mousse de chocolate com flor de sal e maracujá.



7.00 €

TRIO ALGARVIO	  	7.00 €
Torta de alfarroba e doce de figo, com gelado de laranja.		
CARPACCIO DE ANANÁS		6.00 €
Acompanhado de calda de pimenta rosa, servido com sorvete de ananás e manjeriço.		
FRUTA DA ÉPOCA		4.50 €
Prato variado de frutas.		
GELADOS FINI		4.00 €
Gelado Artesanal português.		

Menu de criança

LINGUINE COM MOLHO DE TOMATE		7.00 €
Escolha o acompanhamento da sua massa.		
Acompanhamentos:		
• Almôndegas		+ 3.50 €
• Falafel		+ 3.50 €
PEITO DE FRANGO		8.00 €
Peito de frango grelhado servido com arroz, batata frita ou vegetais.		
HAMBÚRGUER BLACK ANGUS	 	8.00 €
Hambúrguer grelhado Black Angus (113 gr.), queijo, maionese e batata frita.		
PIZA MARGUERITA	 	10.50 €
Tomate, mozzarella e orégãos.		

Alergénios



Lactose



Sementes de sésamo



Sulfitos



Soja



Aipo



Moluscos



Amendoins ou derivados
de amendoim



Glúten



Fruta de casca rija



Ovo



Peixe



Crustáceos



Mostarda

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Decreto-Lei no 10/2015.

Consulte o nosso quadro de alergénios e por favor informe os nossos colaboradores de alergias ou intolerâncias para o seu próprio bem-estar.

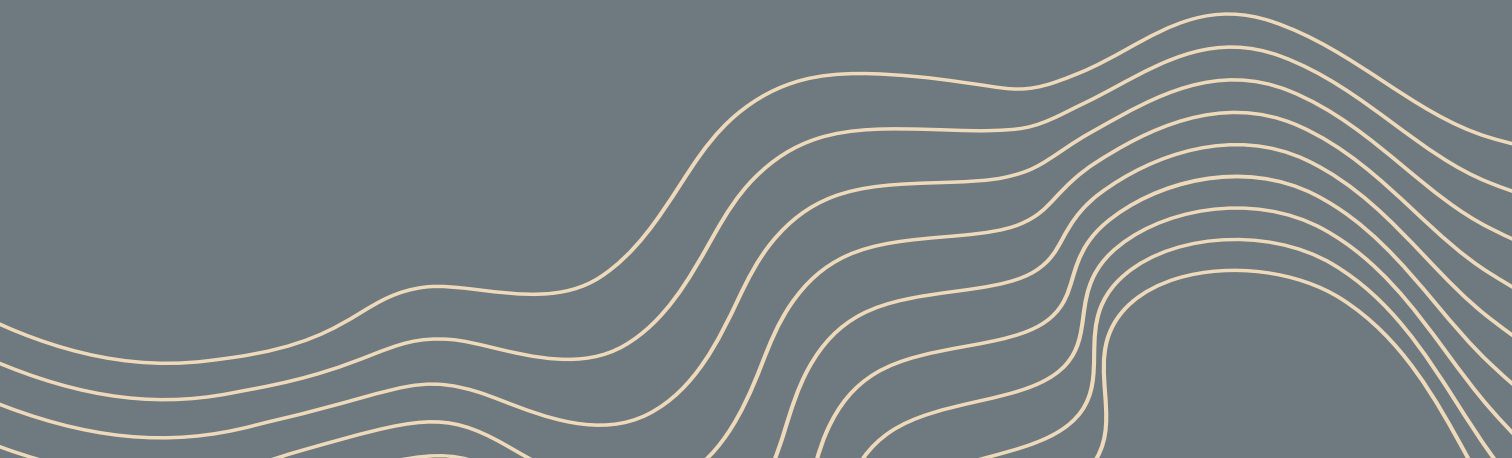
Este estabelecimento possui livro de reclamações.

IVA incluído à taxa em vigor.

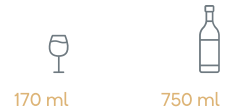
PT • EN



Vinhos • Wines



Tintos • Reds



CAIADO

Alentejo

 *Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez*

5.00 € 17.00 €

ARVAD

Algarve

 *Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon*

— 24.00 €

AL-RIA - CASA SANTOS LIMA

Algarve

 *100% Negra Mole*

— 23.00 €

NEGRA MOLE - ARVAD

Algarve

 *Negra Mole*

— 25.00 €

CLARETE - MORGADO DO QUINTÃO

Algarve

 *100% Negra Mole*

— 32.00 €

ÀS CLARAS

Algarve

 *Touriga Nacional, Negra Mole*

— 18.00 €

BARRANCO LONGO - TINTO PRIVATE SELECTION

Algarve

 *Aragonês e Alicante Bouschet*

— 21.00 €

JOÃO CLARA - RESERVA

Algarve

 *Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional*

— 38.00 €

VICENTINO

Alentejo (Costa Vicentina)

 *Syrah*

— 22.00 €

MONTE DAS SERVAS

Alentejo

 *Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah*

5.00 € 18.00 €

170 ml

750 ml

CALADESSA - HERDADE DA CALADA

7.00 € 25.00 €

Alentejo, DOC

 Syrah**ESPORÃO RESERVA**

— 38.00 €

Alentejo

 Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet**DONA MARIA - JULIO BASTOS**

— 46.00 €

Alentejo

 Petit Verdot**M.O.B. LOTE 3**

— 21.00 €

Dão

 Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen**QUINTA DOS CASTELARES - VINHO BIOLÓGICO**

— 22.00 €

Douro

 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz**PIRR**

6.00 € 22.00 €

Alentejo

 Alicante, Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonez, Trincadeira**ENCOSTA DA ESTRELA - DOC**

5.00 € 18.00 €

Dão

 Jaen, Tinta Roriz, Tinta Pinheira**JOÃO CLARA TINTO DE ANFORA - NEGRA MOLE**

— 48.00 €

Algarve

 Touriga Nacional, Negra Mole**EUPHORIA**

6.00 € 21.00 €

Algarve

 Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon**ADEGAMÃE - VINHO BIOLÓGICO**

— 19.00 €

Lisboa

 Caladoc, Syrah**HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS - BIOLÓGICO, VEGAN, SEM SULFITOS**

— 38.00 €

Alentejo

 Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet

170 ml

750 ml

MÃOS - RESERVA

— 56.00 €

Douro, DOC

*Touriga Nacional, Tinta Roriz***Branços • Whites****CAIADO**

5.00 € 17.00 €

Alentejo

*Roupeiro, Arinto, Antão Vaz***ARVAD**

— 22.00 €

Algarve

*Alvarinho, Arinto, Sauvignon Blanc***WHITE - MORGADO DO QUINTÃO**

— 34.00 €

Algarve

*Crato Branco***BARRANCO LONGO - GRANDE ESCOLHA**

6.00 € 21.00 €

Algarve

*Arinto, Encruzado***VILLA ALVOR**

— 23.00 €

Algarve

*Sauvignon Blanc***MORGADO DA SERRA DE MONCHIQUE**

— 19.00 €

Algarve

*Sauvignon Blanc***MORGADO DA SERRA DE MONCHIQUE**

5.00 € 19.00 €

Algarve

*Chardonnay***PIRR**

6.00 € 22.00 €

Alentejo

*Verdelho, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Arinto***MÃOS**

— 27.00 €

Douro, DOC

*Gouveio, Rabigato, Viosinho, Códèga do Larinho*

170 ml 750 ml

QUINTA DOS CASTELARES - VINHO BIOLÓGICO — 21.00 €

Douro, DOC

 *Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio*

EUPHORIA 6.00 € 22.00 €

Algarve

 *Arinto, Alvarinho*

JOÃO CLARA — 24.00 €

Algarve

 *Arinto, Alvarinho, Verdelho*

CASA SANTOS LIMA - PINOT GRIS 5.00 € 18.00 €

Lisboa

 *Pinot Gris*

PAXÁ - SAUVIGNON BLANC 6.00 € 22.00 €

Algarve

 *Sauvignon Blanc*

PAXÁ - CHARDONNAY — 22.00 €

Algarve

 *Chardonnay*

ADEGAMÃE - VINHO BIOLÓGICO — 19.00 €

Lisboa

 *Viosinho, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires*

Verdes

QUINTA DE SOALHEIRO - ALLO 5.00 € 20.00 €

Minho

 *Alvarinho, Loureiro*

CAPELA DA TAPADA - GRANDE ESCOLHA 5.00 € 18.00 €

Minho

 *Loureiro*

QUINTA DE SOALHEIRO — 24.00 €

Minho

 *Alvarinho*

170 ml

750 ml

MUROS DE MELGAÇO - ANSELMO MENDES

— 28.00 €

Melgaço



100% Alvarinho

Rosés

CAIADO

5.00 € 17.00 €

Alentejo



Castelão, Aragonez, Touriga Nacional

PIRR

6.00 € 22.00 €

Alentejo



Touriga Nacional, Aragonez, Pinot Gris e Gewürztraminer

BARRANCO LONGO

6.00 € 21.00 €

Algarve



Aragonez e Touriga Nacional

JOÃO CLARA

— 24.00 €

Algarve



Negra Mole

EUPHORIA

6.00 € 21.00 €

Algarve



Touriga Nacional, Castelão, Aragonez

QUINTA DOS CASTELARES - VINHO BIOLÓGICO

— 21.00 €

Douro, DOC



Touriga Nacional

MUSKET

— 34.00 €

Alentejo



Antão Vaz, Roupeiro, Arinto, Viosinho, Trincadeira

Colheita tardia • Late harvest

375 ml

**JOÃO CLARA**

24.00 €

Algarve

Champanhe e Espumante

Champagne & Sparkling Wine



170 ml



750 ml

GEORGE XV - VINHO GASIFICADO, BRUT

5.00 €

18.00 €

França

SIDÓNIO DE SOUSA - ESPUMANTE BRUT

6.00 €

21.00 €

Bairrada, Portugal

 Bical, Maria Gomes, Arinto

Método Tradicional • Traditional Method

SIDÓNIO DE SOUSA - ESPUMANTE ROSÉ

—

21.00 €

Bairrada, Portugal

 Baga

Método Tradicional • Traditional Method

BELISSIMO BRUTO NATURAL

5.00 €

22.00 €

Algarve, Portugal

 Negra Mole

Método Tradicional • Traditional Method

QUÊ 02 BARRANCO LONGO - GRANDE RESERVA BRUTO NATURAL

—

29.00 €

Algarve, Portugal

 Arinto, Chardonnay

Método Tradicional • Traditional Method

MOËT & CHANDON - IMPÉRIAL BRUT

—

85.00 €

Epernay, France

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

VEUVE CLICQUOT PONSADIN - CUVÉE BRUT

—

95.00 €

Reims, France

 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

CHAMPAGNE RUINART - BRUT

—

120.00 €

Champagne, France

 Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Sangria



1lt

SANGRIA

Tinta / Branca / Rosé • Red / White / Rosé

18.00 €

SANGRIA

Espumante • Sparkling Wine

22.00 €

INFORMAÇÃO • INFORMATION



Neste estabelecimento aplicamos taxa de rolha.

In this establishment, we apply a corkage fee.

10.00 €