

MENU EXECUTIVO | 19,00

EXECUTIVE MENU

A definir pelo Chef diariamente
// To be defined by the Chef daily

Couvert // Couvert

Sopa do dia // Daily soup

Prato principal // Main course

Sobremesa // Dessert (assinalado * // marked *)

1 bebida // 1 drink (seleção do hotel* // hotel selection*)

Café // Coffee

*Copo de vinho · água · refrigerante // *Glass of wine · water · soft drink

COUVERT

Cesto de pão, tapenade, manteiga (por pessoa) | 3,00

// Bread basket, marinated olives, butter (per person)

Glúten · lactose | Gluten · lactose

SOPA

SOUP

Sopa do dia | 3,50

// Daily soup

Creme de abóbora assada com | 4,00

amêndoa torrada

// Roasted pumpkin cream with toasted almonds

Frutos de casca rija | Nuts

ENTRADAS · STARTERS

Ovos mexidos com farinheira e tostas | 6,50

// Scrambled eggs with portuguese
smoked sausage and toast

Glúten · ovo · sulfitos · porco | Gluten · egg · sulphites · pork

Gambas à Guilho | 9,00

// Garlic Prawns

Crustáceos | Crustaceans

Salada de polvo com picadinho algarvio | 7,00

// Octopus salad with Algarve-style vinaigrette

Moluscos | Molluscs

Mini ardósia de queijo seco e presunto | 5,00

// Mini slate of dry cheese and cured ham

Lactose · porco | Lactose · pork

*Sugestão de harmonização de vinho | Wine pairing suggestion

SALADAS · SALADS

Salada César | 11,00

// Caesar salad

Glúten · lactose · ovo · sulfitos | Gluten · lactose · egg · sulphites

Extra de frango ou camarão | 3

Extra chicken or prawns

Crustáceos | Crustaceans

Salada Amazônia | 11,00

(variedade de alfaces, cenoura ralada, kiwi e mamão,
palmitos, camarão, nozes e molho cocktail)

// Amazônia salad (variety of lettuces, grated carrot, kiwi and
papaya, hearts of palm, shrimp, walnuts, and cocktail sauce)

Lactose · ovo · frutos de casca rija · crustáceos | Lactose · egg · nuts · crustaceans

PEIXE

FISH

Tentáculo de polvo assado sobre | 17,00
esmagada de batata-doce e grelos salteados
// Roasted octopus tentacle over mashed sweet
potato and sautéed turnip greens

Moluscos | Molluscs

*Planalto, branco // white

Bacalhau à Brás | 13,00

// Brás-style codfish with onion, olive oil
and straw potatoes bound with egg

Ovo · peixe | Egg · fish

*Assobio, branco // white

Posta de bacalhau alagada | 17,00

// Soaked cod loin

Peixe | Fish

*Luís Pato Baga, tinto // red

Tranche de salmão com manteiga | 15,00
de alcaparras, legumes da época e batata

// Salmon fillet with caper butter, seasonal
vegetables and potatoes

Lactose · peixe | Lactose · fish

*Assobio, rosé

Malandrinho de línguas de | 15,00
bacalhau com coentros

// Cod tongue 'malandrinho' with coriander

*Sossego, branco // white

VARANDAS DO JAMOR

RESTAURANTE

CARNE MEAT

Entrecôte na tábua com legumes | 17,00
grelhados, batata frita e maionese de alho
// Grilled entrecôte on a board with vegetables,
fries and garlic mayo
Ovo | Egg

**Planalto, branco // white*

Alheira de caça sobre grelos salteados, | 12,00
batata e ovo estrelado

// Game alheira sausage on sautéed greens
with potatoes and a fried egg
Glúten · ovo · sulfitos | Gluten · egg · sulphites

Bochechas de porco estufadas com puré | 14,00
de batata e chervil e paprika fumada

// Pork cheeks stewed in red wine with mashed
potato, parsnip and smoked paprika

Lactose · porco | Lactose · pork

**Luís Pato Baga, tinto // red*

Costeletinhas de borrego grelhadas | 15,00
com batatinha e esparregado

// Grilled lamb chops with baby potatoes
and spinach purée

Glúten · lactose | Gluten · lactose

**Sossego, tinto // red*

Bitoque Amazônia | 13,00

// Amazônia bitoque

Lactose · ovo · sulfitos · porco | Lactose · egg · sulphites · pork

MASSAS E RISOTTOS PASTA & RISOTTOS

Risotto de cogumelos com palha | 13,00
de pato crocante e gel de laranja
// Mushroom risotto with crispy duck shreds
and orange gel

Lactose | Lactose

**Assobio, tinto // red*

Risotto de espargos bravos com lima | 12,00

// Wild asparagus risotto with lime

Lactose | Lactose

Linguine nero com camarão, tomate seco | 13,00
e molho pesto

// Black linguine with shrimp, sun-dried tomatoes
and pesto sauce

Glúten · lactose · frutos de casca rija · crustáceos | Gluten · lactose · nuts · sulphites

**Alvarinho, verde // light Portuguese wine*

VEGETARIANO VEGETARIAN

Esparguete salteado com | 12,00
cogumelos Paris e curgete

// Sautéed spaghetti with button mushrooms
and zucchini

Glúten | Gluten

MENU INFANTIL CHILDREN'S MEN

Exclusivo para crianças até aos 10 anos
Exclusive for children up to 10 years old

Prato principal + bebida (água ou refrigerante) | 9,50

// Main course + drink (water or soft drink)

Esparguete à Bolonhesa | 9,00

// Spaghetti Bolognese

Glúten | Gluten

Sticks de frango com batata frita e molho aioli | 9,00

// Chicken sticks with fries and aioli sauce

Glúten · ovo | Gluten · egg

Hambúrguer no prato com batata frita | 9,00

// Burger on plate with fries

SOBREMESAS DESSERTS

*Arroz-doce caseiro | 3,00

// Homemade rice pudding

Lactose · ovo | Lactose · egg

*Mousse de chocolate | 3,50

// Chocolate mousse

Lactose · ovo | Lactose · egg

*Pudim de ovos | 3,50

// Egg pudding

Lactose · ovo | Lactose · egg

Tarte de limão merengada | 4,00

// Lemon meringue tart

Glúten · ovo | Gluten · egg

*Tiramisu | 4,00

// Tiramisu

Glúten · lactose · ovo | Gluten · lactose · egg

*Fruta da época | 3,00

// Seasonal fruit

*Sugestão de harmonização de vinho | Wine pairing suggestion

BEBIDAS DRINKS

VINHOS WINES

VINHO BRANCO · WHITE WINE	Copo Glass	Garrafa Bottle
Seleção Amazônia Selection Amazônia	5,00	15,00
Planalto · Douro		17,00
Assobio · Douro		18,00
Sossego · Alentejo		18,00
VINHO VERDE · LIGHT PORTUGUESE WINE		
Aveleda Alvarinho · Minho		16,00
VINHO ROSÉ · ROSE WINE		
Seleção Amazônia Selection Amazônia	5,00	15,00
Assobio · Douro		19,00
VINHO TINTO · RED WINE		
Seleção Amazônia Selection Amazônia	5,00	15,00
Assobio · Douro		18,00
Sossego · Alentejo		18,00
Luís Pato Baga · Bairrada		18,00
ESPUMANTES · SPARKLING WINE		
Seleção Amazônia Selection Amazônia	5,00	20,00
SANGRIAS		
Branca, Tinta ou Rosé 1 L White, Red or Rosé		16,00
Espumante 1 L Sparkling Wine		18,00

CERVEJAS BEERS

Imperial · Draft 20 cl | 2,50
Cerveja · Beer 33 cl | 3,50
Cerveja sem álcool 33 cl | 4,00
Non-alcoholic beer
Caneca · Pint 50 cl | 5,00
Heineken 33 cl | 4,00

CAFETARIA CAFETERIA

Expresso · Espresso | 2,00
Descafeinado · Decaf | 2,00
Café duplo · Double coffee | 2,50
Cappuccino | 3,50
Café com leite · Coffee with milk | 2,00
Chá e tisana · Tea and herbal tea | 2,00

ÁGUAS, REFRIGERANTES E SUMOS WATER, SOFT DRINKS AND JUICES

Água sem gás · Mineral Water 50 cl | 2,50
Água sem gás · Mineral Water 1 L | 3,50
Água com gás · Sparkling water 25 cl | 2,50
Refrigerantes · Soft drinks | 3,00
Coca-cola, Coca-cola zero, Sumol laranja, 7 up,
tónica Schweppes, Ice tea
Sumo de laranja natural | 5,00
Natural orange juice
Monster | 5,00

TAXA ROOM SERVICE 5,00 | ROOM SERVICE FEE 5,00

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Taxa por saco 0,10€ ou taxa por caixa de cartão 0,20€ (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Tax for bag €0.10 or tax for package €0.20 (DL152-D/2017 amended by DL 102-D/2020). This establishment has a complaints book.

IVA INCLUÍDO · PREÇOS EM EUROS | VAT INCLUDED · PRICES IN EUROS