

AGUA HOTELS

VILA BRANCA

* * *

RESTAURANTE

COUVERT COUVERT

Variedade de Pão, Azeitonas, Manteiga aromática & Azeite, Patê e cenoura Algarvia (G, L) 1.80€
Sorted Bread, our local Olives, Aromatic Butter & Olive Oil, Pates and carrots seasoned with Algarve's herbs (G, L)

ENTRADAS APPETIZERS

Creme de legumes frescos da Horta 2.00€
Local Fresh vegetable soup

Sardinha braseada sobre tomate macerado com alho, coentros & azeite (G, P) 4.00€
Braised sardines over macerated tomatoes with garlic, coriander & olive oil (G, P)

Pataniscas de estopeta de atum & salada verde (G, P, L, O) 3.50€
Tuna fritters (Pataniscas) whit a green fresh salad (G, P, L, O)

Crocante de queijo chèvre com doce de marmelo & nozes (N, L, G) 7.00€
Crispy filo pastry with chèvre cheese and quince jam & nuts (N, L, G)

Salada de tomate mozzarella (L) 6.00€
Tomato and mozzarella salad (L)

Tábua de queijos regionais (G, L, N) 8.00€
Our local cheese platter (G, L, N)

Tábua de presunto e enchidos regionais (DS, G) 9.00€
Our local smoked ham and regional sausages platter (DS, G)

MASSAS & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Linguini de choco e camarão com molho sweet chilli (MO, G, L) 8.50€
Cuttlefish and shrimp linguini with sweet chilli sauce (MO, G, L)

Tagliatelle à Carbonara (G, L) 8.00€
Carbonara tagliatelle (G, L)

Risotto de cogumelos (DS, L) 9.00€
Mushroom risotto (DS, L)

PEIXE FISH

Bacalhau do Atlântico confitado com batata doce assada & salteado de chalotas e pimentos (P) 14.00€
Comfit Atlantic Codfish with roasted sweet potato & sautéed chalots and peppers (P)

Lombo de salmão com esmagada de batata vitelotte & legumes salteados (P, L) 11.50€
Salmon loin with crushed potato vitelotte 12.50 € and sautéed vegetables (P,L)

Polvo assado com batata ao pimentão doce & espinafres salteados com amêndoas (MO, N) 16.50€
Roasted octopus with potato at sweet peppers & sautéed spinach with almonds (MO, N)

Filete de robalo com crosta de azeitona & risotto de frutos do mar (G, DS, P, L, MO) 13.00€
Seabass fillet with olive crust & seafood risotto

CARNE MEAT

Lombinho de porco preto com migas de espargos (G, DS, L) 12.00€
Black pork tenderloin with asparagus (migas) is made from softened cooked bread (G, DS, L)

Bife do lombo à Portuguesa (DS, L) 14.50€
Tenderloin steak à Portuguesa (DS, L)

Coxa de frango grelhada com malagueta & batatas salteadas com salada à Algarvia (DS) 11.00€
Grilled chicken thigh with chilli & sautéed potatoes with salada at Algarvia (DS)

Carré de borrego com puré de Cherovia & espargos salteados (DS, L) 18.00€
Lamb Carré with cherovia purée & sautéed asparagus (DS, L)

G = Gluten | L = Lactose | O = Ovos | N = Frutos Secos | P = Peixe | C = Crustáceos | S = Soja | A = Amendoim | Al = Aipo
M = Mostarda | SE = Sésamo | DS = Dióxido de Enxofre e Sulfitos | T = Tremçoço | MO = Moluscos

G = Gluten | L = Lactose | O = Eggs | N = Dry Fruits | P = Fish | C = Seafood | S = Soy | A = Peanut | Al = Celery
M = Mustard | SE = Sesame | DS = Sulfur dioxide and Sulfites | T = Lupines | MO = Molluscs

AGUA HOTELS

VILA BRANCA

* * *

RESTAURANTE

SOBREMESAS

DESSERTS

Gelados Bola (O, G, L) Ice cream Ball (O, G, L)	2.00€ (1) 3.00€ (2)
Tarte de Amêndoa (O, G, L) Almond Pie (O, G, L)	3.50€
Torta de Laranja (O, G, L) Homemade Orange roll (O, G, L)	3.50€
Leite Creme de Milho (L, O) Corn Milk Custard pudding (L, O)	2.50€
Tarte Alfarroba (O, G, L) Carob pie (O, G, L)	3.50€
Misto de Fruta Fruit Platter	3.50€

IVA incluído à taxa legal.

Legal VAT included

Este estabelecimento dispõe
de livro de reclamações.

Complaints Book available.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o "couvert" pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado, conforme o ART 135 do Decreto de Lei 10/2015, de 16 de Janeiro.

No dish, food or beverage, including "couvert" can be charged if not requested or unused by the guest, according to article 135 of the Law Decree 10/2015 of January 16th.

G = Gluten | L = Lactose | O = Ovos | N = Frutos Secos | P = Peixe | C = Crustáceos | S = Soja | A = Amendoim | Al = Aipo
M = Mostarda | SE = Sésamo | DS = Dióxido de Enxofre e Sulfitos | T = Tremçoço | MO = Moluscos

G = Gluten | L = Lactose | O = Eggs | N = Dry Fruits | P = Fish | C = Seafood | S = Soy | A = Peanut | Al = Celery
M = Mustard | SE = Sesame | DS = Sulfur dioxide and Sulfites | T = Lupines | MO = Molluscs