

AGUA HOTELS

S A L V I L A V E R D E

* * * *

BO BEACH BAR

PETISCOS

TAPAS

Sopa de legumes da estação (vegan) <i>Seasonal vegetables soup</i>	300ecv 3.00C
Bruchettas (veggie) Tostas de pão rústico, cobertura de mozzarella, tomate e orégãos <i>Rustic bread toasts, topped with tomato, mozzarella and oregano</i>	380ecv 3.80C
Ceviche de atum do Sal <i>Local tuna ceviche</i> Atum marinado em limão e servido com chips de batata doce <i>Tuna marinated with lemon and served with sweet potato crisps</i>	550ecv 5.50C
Humus (vegan) Pasta de grão-de-bico marinada com limão, azeite e alho, servido com pão torrado <i>Chickpea paste marinated with lemon, olive oil & garlic, served with toasted bread</i>	290ecv 2.90C
Pão de alho com queijo (veggie) <i>Cheese garlic bread</i> Pão torrado, manteiga de alho, queijo derretido <i>Toasted bread, garlic butter, melted cheese</i>	280ecv 2.80C
Moreia frita ao estilo Algarvio <i>Fried morey, Algarve style</i> Molho picante <i>spicy sauce</i>	450ecv 4.50C
Asinhas frango <i>Chicken wings</i> Molho bbq picante <i>spicy bbq sauce</i>	550ecv 5.50C
Croquete de atum <i>Tuna croquette</i> Maionese de alho <i>Garlic mayonnaise</i>	400ecv 4.00C
Rissóis de frango com queijo <i>Chicken patties with cheese</i> Maionese de paprica <i>Papryca mayonnaise</i>	400ecv 4.00C
Pintxos (Espetadas) Escolha um sabor: <i>Choose one flavor:</i> Atum com molho de salsa e azeite <i>Tuna with parsley and olive oil sauce</i> Frango com caril <i>Chicken curry</i> Porco com molho BBQ <i>Pork with BBQ sauce</i>	450ecv 4.50C

Batata frita <i>French fries</i>	220ecv 2.20C
--	----------------

OMELETES

OMELETS

Omelete queijo salada mista, batata frita <i>Cheese omelet mixed salad, French fries</i>	700ecv 7.00C
Omelete fiambre salada mista, batata frita <i>Ham omelet mixed salad, French fries</i>	700ecv 7.00C
Omelete de queijo e fiambre salada mista, batata frita <i>Cheese and smoked ham omelet mixed salad, French fries</i>	800ecv 8.00C

WRAPS

Di Bo Atum conservado em azeite e alho, servido com tomate e cebola salteados, acompanhado de alface fresca e sésamo <i>Tuna conserved in olive oil and garlic, served with sauteed tomato and onion, along with fresh lettuce and sesame</i>	650ecv 6.50C
Frango com cogumelos <i>Chicken with mushrooms</i> Frango salteado com cogumelos, cebola e tomate, acompanhado de alface e pepino <i>Sauteed chicken with mushrooms, onion and tomato, served with lettuce and cucumber</i>	650ecv 6.50C
Delícia <i>Delight (veggie)</i> Beterraba cozida, ovo cozido e queijo fresco, servido com molho de iogurte e ervas <i>Boiled beetroot, boiled egg and cottage cheese, yogurt & herbs sauce</i>	550ecv 5.50C
Garden (veggie) Legumes da estação salteados em azeite e ervas <i>Sauteed vegetables sauteed in herb & olive oil</i>	550ecv 5.50C

TOSTAS

TOASTS

Todas servidas com batata frita | All served with French fries

Mista <i>Mixed</i> Queijo derretido, fiambre e tomate servidos no pão tostado <i>Melted cheese, smoked ham & tomato, served on toasted loaf</i>	550ecv 5.50C
Classic BLT Bacon crocante, alface e tomate, servidos no pão tostado e barrado com maionese <i>Crispy bacon, lettuce & tomato, served with mayonnaise spread on toasted bread</i>	600ecv 6.00C
Santa Maria Panado de peixe, servido no pão de forma tostado com tomate, queijo, repolho, acompanhado de molho tártaro caseiro picante <i>Breaded fish fillet, served on toasted loaf bread with tomato, cheese, slaw, homemade tartar spicy sauce</i>	950ecv 9.50C
Ponta Preta Lagosta cozida, temperada com molho de mostarda e servida no pão tostado com tomate, cebola, ovo cozido, alface e azeitona verde <i>Boiled lobster, seasoned with mustard sauce & served on bread with tomato, onion, lettuce, boiled egg & green olives</i>	1850ecv 18.50C

POKE BO

Kite Surfer (veggie) Quinoa, beterraba, amendoim e maçã e hortelã, servidos com molho de iogurte e azeite <i>Quinoa, beetroot, peanuts, apple and mint leaves, served with yogurt sauce and olive oil</i>	650ecv 6.50C
Esquerda da Ponta Preta <i>Ponta Preta Left</i> Atum fresco marinado ao leite de coco, servido com arroz, cenoura, cebola, tomate, pepino, sésamo e gengibre, toque de chili picante <i>Fresh tuna marinated with coconut milk, served with rice, carrot, onion, tomato, cucumber, sesame and ginger, dash of spicy chilli</i>	750ecv 7.50C
Tartar di Bo Atum picado servido com papaia, alface, cebola, tomate, pimento e sésamo, marinado com azeite e vinagre balsâmico <i>Sliced tuna served with papaya, lettuce, onion, tomato, bell pepper and sesame, marinated with olive oil and balsamic vinegar</i>	750ecv 7.50C
Vegan Cenoura, abóbora, ervilhas, ananás e curgete salteados com molho de soja, marinados com sumo de limão e servidos com arroz e sementes de sésamo <i>Carrot, pumpkin, peas, pineapple and zucchini sauteed with soy sauce, marinated with lemon juice and served with rice and sesame seeds</i>	600ecv 6.00C
Mediterraneum (vegan) Tomate, alface, cebola e couve roxa, acompanhados de grão-de-bico cozido, marinados com um vinagrete fresca <i>Tomato, lettuce, onion and red cabbage, served with boiled chickpea, marinated with a fresh vinaigrette</i>	600ecv 6.00C
Boom Atum fresco servido com arroz, cenoura, cebola, laranja, pepino, molho de maionese picante com sementes de sésamo, cenoura, cebola, laranja, pepino, molho de maionese picante com sementes de sésamo <i>Fresh tuna served with rice, carrot, onion, orange, cucumber, spicy mayonnaise sauce with sesame seeds</i>	750ecv 7.50C

PASTA

Spaghetti ou Penne, escolha o acompanhamento

Spaghetti or Penne, on demand

Carbonara Bacon e cogumelos salteados com nata e servidos com parmesão <i>Bacon & mushrooms sauteed with cream & served with parmesan</i>	900ecv 9.00C
Ragu Carne de novilho picada e salteada com tomate e especiarias <i>Minced beef sauteed with tomato & spices</i>	950ecv 9.50C
Chili Piper (vegan) Tomate e alho salteados com malagueta <i>Garlic & tomato sauteed with chili pepper</i>	850ecv 8.50C

PIZZAS

Margherita (veggie) Molho de tomate, mozzarella, orégãos <i>Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>	800ecv 8.00C
Tropical Molho de tomate, mozzarella, bacon, ananás, orégãos <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, pineapple, oregano</i>	900ecv 9.00C
Carbonara Natas, cogumelos, bacon <i>Bacon, mushroom & cream</i>	900ecv 9.00C
Vegan Molho de tomate, orégãos, cebola, courgette, abóbora <i>Tomato sauce, oregano, onion, zucchini, pumpkin</i>	850ecv 8.50C
Atum Molho de tomate, mozzarella, atum, cebola <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>	950ecv 9.50C
Diavola Molho de tomate, mozzarella, salame picante <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	1050ecv 10.50C
Rústica Molho tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham</i>	900ecv 9.00C

MAR E TERRA

SEA & EARTH

Peixe do dia grelhado <i>Grilled catch of the day</i> Peixe da nossa costa, servido com legumes grelhados e arroz branco <i>Fish from our coast, served with grilled vegetables and white rice</i>	1200ecv 12.00C
Risoto de abóbora <i>Pumpkin risotto (veggie)</i> Arroz cremoso de abóbora com queijo parmesão <i>Pumpkin creamy rice topped with parmesan</i>	1000ecv 10.00C
Tataki de Atum <i>Tuna Tataki</i> Tataki de atum marinado com molho de soja, acompanhado com batata rosti e cebola caramelizada <i>Tuna tataki marinated with soy sauce, served with rosti potato and caramelized onion</i>	1100ecv 11.00C
Risoto de lagosta e espargos <i>Lobster & asparagus risotto</i> Arroz cremoso de lagosta de Cabo Verde e espargos, acompanhado com parmesão <i>Cape Verdean lobster and asparagus creamy rice topped with parmesan</i>	2200ecv 22.00C
Bife de novilho grelhado <i>Grilled beef steak</i> Bife de novilho servido com salada mista e batata frita, acompanhado de uma maionese de alho e ervas <i>Beef fillet served with mixed salad and French fries, dip of herbs and garlic mayonnaise</i>	1600ecv 16.00C
Burger Vila Verde Hambúrguer de novilho servido com queijo derretido, bacon crocante, alface, tomate, azeitonas e ovo estrelado, acompanhado de batata frita <i>Veal burger served with melted cheese, crispy bacon, lettuce, tomato, olives and fried egg, side of French fries</i>	1150ecv 11.50C
Double Classic Cheeseburger 2 hambúrgueres de novilho grelhados, servidos com queijo derretido, alface, cebola salteada e tomate fresco, acompanhados de batata frita <i>2 grilled veal burgers, served with melted cheese, lettuce, sauteed onion and fresh tomato, side of French fries</i>	1250ecv 12.50C
Peito de frango <i>Chicken breast</i> Grelhado com alho e cebola, molho de iogurte com limão, servido com batata frita e salada mista <i>Grilled with garlic & onion, yogurt & lemon sauce, served with French fries & mixed salad</i>	950ecv 9.50C

DOCES

SWEETS

Fruta da estação laminada <i>Seasonal sliced fruit</i> Servido com bola de gelado <i>Served with ice cream scoop</i>	350ecv 3.50C
Bolo de Chocolate, pitadas de sal <i>Chocolate cake, pinches of salt</i> Bola de gelado do dia <i>Served with ice cream scoop</i>	400ecv 4.00C
Pannacotta, coulis de frutos vermelhos <i>Panacotta, red fruits coulis</i>	450ecv 4.50C

Gelado	
1 bolas scoop	190ecv 1.90C
2 bolas scoops	260ecv 2.60C
3 bolas scoops	320ecv 3.20C

1C - 100ecv	1C - 100ecv
Estimado cliente caso deseje consumir algum vinho ou espumante proveniente do exterior do nosso restaurante, ser-lhe-á aplicado uma taxa de rolha de 5.00C ou 7.50C por garrafa.	Dear customer if you want to consume some wine or sparkling wine from outside in our restaurant, a tax of €5.00 or €7.50 per bottle will be invoiced.
Alguns vinhos podem conter sulfites.	The wines could contain sulfites
IIVA 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. Não é permitida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

No plate, 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. Alcoholic beverages may only be sold to people who are 18 or older.