



Meditarrean Garden Menu

Menu Horta Mediterrânica

POR PESSOA | €34
PER PERSON

Selection of bread, assorted butters and olive oil

Seleção de pães, manteigas e azeite



Starters

Entradas

BRUSCHETTA

Iconic Italian starter with toasted bread, tomato, garlic and basil.

Clássica entrada italiana com pão torrado, tomate, alho e manjerição.



MIDDLE EASTERN DIPS

A variety of flavorful dips, Hummus, Muttabal, Muhamara and Tzatziki with pita bread.

Uma variedade de molhos saborosos, como Hummus, Muttabal, Muhamara e Tzatziki, acompanhados de pão pita.



BURRATA GENOVESE

Creamy burrata paired with aromatic basil pesto, a true Italian delight.

Burrata cremosa acompanhada de pesto de manjerição, uma verdadeira delícia italiana.



Pasta and Risotto

Massa e Risoto

RISOTTO AL TARTUFO E FUNGHI

Earthy mushrooms and aromatic truffles create a luxurious vegetarian risotto.

Cogumelos da terra e trufas aromáticas criam um risoto vegetariano luxuoso.



Main courses

Pratos Principais

PARMIGIANA

A Sicilian vegetarian delight, featuring layers of fried aubergine, rich tomato sauce and Parmigiano cheese.

Uma delícia vegetariana siciliana, com camadas de berinjela frita, molho de tomate apurado e queijo Parmigiano.



Side dishes

Acompanhamentos

MIX GREEN SALAD

A fresh and light salad, offering a crisp complement to your meal.

Uma salada fresca e leve, oferecendo um complemento crocante para a sua refeição.



RATATOUILLE

Like the movie!

Como o do filme!



Desserts

Sobremesas

PANNACOTA

A Piedmontese specialty.

Uma especialidade de Piemonte.



TIRAMISÙ

An Italian classic, combining layers of coffee-soaked ladyfingers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder for a delightful finish.

Um clássico italiano, que combina camadas de biscoitos champanhe embebidos em café, mascarpone cremoso e uma pitada de cacau em pó para um final delicioso.



🌿 Tremoços/Lupine

🌱 Sésamo/Sesame seeds

🥛 Soja/Soy

🌿 Alho/Celery

🌰 Amendoins/Peanuts

🌿 Sulfitos/Sulfites

🦀 Crustáceos/Crustacean

🐌 Molusco/Mollusk

🥛 Leite/Milk

🐟 Peixe/Fish

🥚 Ovo/Egg

🌿 Vegetariano/Vegetarian

🌰 Frutos casca rija/Nuts

🌿 Glúten/Gluten

🌿 Mostarda/Mustard

🌿 Vegan

All prices are inclusive of VAT at the applicable legal rate.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.



Southern Breeze Menu

Menu Brisa do Sul

POR PESSOA | €45
PER PERSON

Selection of bread, assorted butters and olive oil

Seleção de pães, manteigas e azeite



Starters

Entradas

GAMBAS AL AJILLO

A Spanish classic, delivering a burst of flavors with succulent shrimp in a spicy garlic sauce.

Um clássico espanhol, oferecendo uma explosão de sabores com camarões suculentos num molho de alho picante.



MIDDLE EASTERN DIPS.

A variety of flavorful dips, Hummus, Muttabal, Muhamara and Tzatziki with pita bread.

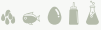
Uma variedade de molhos saborosos, como Hummus, Muttabal, Muhamara e Tzatziki, acompanhados de pão pita.



NIÇOISE

A traditional provençal tuna salad of tomato, boiled eggs, olives.

Uma tradicional salada provençal de atum, com tomate, ovos cozidos, azeitonas.



Pasta and Risotto

Massa e Risoto

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Seafood risotto that reflects the style of Liguria.

Risoto de frutos do mar que reflete o estilo da Ligúria.



Main courses

Pratos Principais

BRANZINO IN GUAZZETTO

Seabass with Neapolitan flavors of tomatoes, olives, and capers.

Um prato de robalo delicioso com sabores napolitanos de tomate, azeitonas e alcaparras.



Side dishes

Acompanhamentos

MIX GREEN SALAD

A fresh and light salad, offering a crisp complement to your meal.

Uma salada fresca e leve, oferecendo

um complemento crocante para a sua refeição.



RATATOUILLE

Like the movie!

Como o do filme!



Desserts

Sobremesas

CITRONELLA CRÈME BRÛLÉE

A French favorite, featuring a creamy custard topped with a crisp, caramelized sugar crust served with tangerine ice-cream.

Um favorito francês, apresentando um creme de leite cremoso coberto com uma crosta crocante de açúcar caramelizado, servido com gelado de tangerina.



TIRAMISÙ

An Italian classic, combining layers of coffee-soaked ladyfingers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder for a delightful finish.

Um clássico italiano, que combina camadas de biscoitos champanhe embebidos em café, mascarpone cremoso e uma pitada de cacau em pó para um final delicioso.



🌿 Tremoços/Lupine

🌰 Amendoins/Peanuts

🥛 Leite/Milk

🌰 Frutos casca rija/Nuts

🌱 Sésamo/Sesame seeds

🌿 Sulfitos/Sulfites

🐟 Peixe/Fish

🌾 Glúten/Gluten

🥛 Soja/Soy

🦀 Crustáceos/Crustacean

🥚 Ovo/Egg

🌿 Mostarda/Mustard

🌱 Aipo/Celery

🐌 Molusco/Mollusk

🌿 Vegetariano/Vegetarian

🌱 Vegan

All prices are inclusive of VAT at the applicable legal rate.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.



Mediterranean Countryside Menu

Menu Terras do Mediterrâneo

POR PESSOA | €55
PER PERSON

Selection of bread, assorted butters and olive oil

Seleção de pães, manteigas e azeite



Starters

Entradas

BRUSCHETTA

Iconic Italian starter with toasted bread, tomato, garlic and basil.

Clássica entrada italiana com pão torrado, tomate, alho e manjerição.



VITELLO TONNATO

A unique and elegant dish, from Piedmont, blending delicate veal with a rich tuna sauce and capers.

Um prato único e elegante, de Piemonte, que combina delicada vitela com um rico molho de atum e alcaparras.



CHARCUTERIE SELECTION

Uma variedade de carnes frias premium, celebrando os diversos sabores da charcutaria mediterrânea.

An assortment of fine cured meats, celebrating the diverse flavors of Mediterranean charcuterie.



Pasta and Risotto

Massa e Risoto

GNOCCHI AL RAGÙ

Soft potato gnocchi with a hearty veal ragù, offering comforting Italian flavors.

Gnocchi de batata com um robusto ragù de vitela, oferecendo sabores reconfortantes italianos.



Main courses

Pratos Principais

VITELLO ALLA MILANESE

A crispy and tender breaded veal cutlet, served with fresh arugula and cherry tomatoes.

Um escalope de vitela crocante e tenro, servido com rúcula fresca e tomate cereja.



Side dishes

Acompanhamentos

MIX GREEN SALAD

A fresh and light salad, offering a crisp complement to your meal.

Uma salada fresca e leve, oferecendo

um complemento crocante para a sua refeição.



RATATOUILLE

Like the movie!

Como o do filme!



Desserts

Sobremesas

BASQUE CHEESECAKE

A rich and creamy cheesecake with a caramelized top, inspired by the Basque Country, offering a perfect balance of flavors and textures.

Um cheesecake rico e cremoso com uma cobertura caramelizada, inspirado no País Basco, oferecendo um equilíbrio perfeito de sabores e texturas.



TIRAMISÙ

An Italian classic, combining layers of coffee-soaked ladyfingers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder for a delightful finish.

Um clássico italiano, que combina camadas de biscoitos champanhe embebidos em café, mascarpone cremoso e uma pitada de cacau em pó para um final delicioso.



🌿 Tremoços/Lupine

🌰 Amendoins/Peanuts

🥛 Leite/Milk

🌰 Frutos casca rija/Nuts

🌱 Sésamo/Sesame seeds

🌿 Sulfitos/Sulfites

🐟 Peixe/Fish

🌾 Glúten/Gluten

🥛 Soja/Soy

🦀 Crustáceos/Crustacean

🥚 Ovo/Egg

🌿 Mostarda/Mustard

🌱 Alpo/Celery

🦑 Molusco/Mollusk

🌿 Vegetariano/Vegetarian

🌱 Vegan

All prices are inclusive of VAT at applicable legal rate.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.



Beverage package

Suplementos de bebidas

WELCOME DRINK

€15 HALF HOUR | €20 ONE HOUR

€15 MEIA HORA | €20 UMA HORA

Corinthia red wine selection

Vinho tinto seleção Corinthia

Corinthia white wine selection

Vinho branco seleção Corinthia

Beer

Cerveja

Selection of juices

Seleção de sumos

Soft drinks

Refrigerantes

Sparkling and still mineral water

Água com e sem gás

OLIVAE RECEPTION

€20 HALF HOUR | €25 ONE HOUR

€20 MEIA HORA | €25 UMA HORA

Selection of Spritz (3 types)

Seleção de Spritz (3 tipos)

Local sparkling wine

Espumante local

Corinthia red wine selection

Vinho tinto seleção Corinthia

Corinthia white wine selection

Vinho branco seleção Corinthia

Beer

Cerveja

Selection of juices

Seleção de sumos

Soft drinks

Refrigerantes

Water

Água

MEAL PACKAGE

€20 - SERVIÇO DE 2 HORAS*

€20 - 2 HOURS SERVICE*

Corinthia white wine selection

Vinho branco seleção Corinthia

Corinthia rosé wine selection

Vinho rosé seleção Corinthia

Corinthia red wine selection

Vinho tinto seleção Corinthia

Sparkling and still mineral water, soft drinks and coffee

Água com e sem gás, refrigerantes e cafés

*€10 every additional hour

*€10 por cada hora adicional

OPEN BAR

€26 PRIMEIRA HORA | €20 SEGUNDA HORA | €15 TERCEIRA HORA*

€26 FIRST HOUR | €20 SECOND HOUR | €15 THIRD HOUR*

Corinthia white wine selection

Vinho branco seleção Corinthia

Corinthia rosé wine selection

Vinho rosé seleção Corinthia

Corinthia red wine selection

Vinho tinto seleção Corinthia

Whisky

Gin

Vodka

Portuguese Beer

Cerveja Portuguesa

Soft drinks

Refrigerantes

Variety of juices

Variedade de sumos

*10 € every additional hour

*10€ por cada hora adicional

All prices are inclusive of VAT at the applicable legal rate.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.