



Mediterranean Garden Menu

Menu Horta Mediterrânica

POR PESSOA | €35
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 manjeriço.



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 WITH PESTO GENOVESE

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

Burrata cremosa combinada com pesto de manjeriço aromático, uma verdadeira delícia italiana.



Main courses

Pratos Principais

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.



GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Soft potato gnocchi with a hearty tomato basil sauce.

Gnocchi macio de batata com um molho de tomate e manjeriço.



VEGETABLE TAJINE

A succulent warm vegetarian stew.

Um succulento ensopado vegetariano quente.



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.



GRILLED VEGETABLES

Seasonal vegetables, perfectly grilled to bring out their natural flavors.

Legumes sazonais, perfeitamente grelhados para realçar seus sabores naturais.



Desserts

Sobremesas

BASBOUSSA CAKE

A traditional Middle Eastern semolina cake, soaked in fragrant syrup and topped with a raspberry sorbet.

Um bolo tradicionaldo Médio Oriente feito com sêmola, embebido em calda aromática e finalizado com um sorbet de framboesa.



CITRONELLA CRÈME BRÛLÉE | €9

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.



🌿 Tremçoos/Lupine

🌱 Sésamo/Sesame seeds

🥛 Soja/Soy

🌿 Aipo/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.



Mediterranean Countryside Menu

Menu Terras do Mediterrâneo

POR PESSOA | €60
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 manjeriço.



CARPACCIO DI MANZO

A venetian classic of thinly sliced raw beef with rucola, mustard dressing and parmesan shavings and pine nuts.

Um clássico veneziano de carne crua em fatias finas com rúcula, molho de mostarda e lascas de parmesão e pinhões.



CHEESE & CHARCUTERIE SELECTION

An assortment of fine cheeses and cured meats, celebrating the diverse flavors of the Mediterranean region.

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



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.



PACCHERI ALL'AMATRICIANA

Paccheri pasta coated in spicy tomato and guanciale.

Massa paccheri coberta com molho picante de tomate e guanciale.



STEAK AU POIVRE

Grilled tenderloin with a pepper crust, served with a creamy sauce.

Lombo grelhado com crosta de pimenta, servido com molho cremoso.



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.



GRILLED VEGETABLES

Seasonal vegetables, perfectly grilled to bring out their natural flavors.

Legumes sazonais, perfeitamente grelhados para realçar seus sabores naturais.



Desserts

Sobremesas

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.



SICILIAN ORANGE CAKE

Orange cake served with syrup and a delicate hint of orange blossom.

Bolo húmido de laranja servido com calda e um toque delicado de flor de laranjeira.



🌱 Tremçoços/Lupine

🌿 Sésamo/Sesame seeds

🥛 Soja/Soy

🌱 Alpo/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 | €50
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 manjeriçao.



SALPICON DI MARISCO

A galician classic seafood salad, of octopus, prawns, mussels and vegetables.

Uma salada clássica galega de frutos do mar, polvo, camarões, mexilhões e vegetais.



GAMBAS AL AJILLO

An Andalusian 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.



Main courses

Pratos Principais

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Seafood risotto that reflects the style of Liguria.

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



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.



LINGUINE ALL' ARAGOSTA COM CAPASANTA

A luxurious pasta dish combining tender lobster with a rich tomato bisque.

Um prato de massa luxuoso que combina lagosta tenra com um molho bisque de tomate.



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.



GRILLED VEGETABLES

Seasonal vegetables, perfectly grilled to bring out their natural flavors.

Legumes sazonais, perfeitamente grelhados para realçar seus sabores naturais.



Desserts

Sobremesas

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.



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.



🌿 Tremoços/Lupine

🌱 Sésamo/Sesame seeds

🥛 Soja/Soy

🌿 Alpo/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.



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.