



SABOR A MAR
RESTAURANTE

COUVERT

Seleção de pães, torras, manteiga, azeitonas, mousse do chef (para 2 pessoas) 3,50€
Bread selection, toasts, butter, olives, chef's mousse (2 people)
Brotauswahl, Toasts, Butter, Oliven, Mousse vom Chef (2 Personen)

Bolo do caco com manteiga de alho 5,50€
"Bolo do caco" with garlic butter
"Bolo do Caco" Brot mit Knoblauchbutter

SOPA SOUP | SUPPE

Creme de legumes aromatizado com cebolinho 5,00€
Vegetable cream soup flavored with chives
Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch-Aroma

Sopa de peixe com coentros frescos 6,00€
Fish soup with fresh coriander
Fischsuppe mit frischem Koriander

Sopa de tomate assado com manjeriço, croutons e alho 6,00€
Roasted tomato soup with basil, croutons and garlic
Suppe aus gerösteten Tomaten mit Basilikum, Croutons und Knoblauch

SALADAS SALADS | SALATE

Salada de atum braseado (sazonal) 12,50€
Braised tuna salad (seasonal)
Gebratener Thunfischsalat (saisonal)

Atum fatiado no ponto rosado, em crosta de sésamo, sob salada de pepino, rabanete, cebola roxa, malagueta mel e coentros frescos, vinagrete de sésamo
Sliced tuna with sesame crust, served under cucumber, radish, red onion, honey pepper and fresh coriander salad, sesame vinaigrette
In Scheiben geschnittener Thunfisch mit Sesamkruste, serviert unter dem Salat aus Gurken, Radieschen, roten Zwiebeln, Honigpfeffer und frischem Koriander, Sesam-Vinaigrette

SALADAS SALADS | SALATE

Salada de quinoa, abacate e camarão 11.00€
Quinoa salad with avocado and shrimps
Quinoasalat mit Avocado und Garnelen

Miolo de camarão salteado, quinoa aromatizada com lima, abacate, rúcula, hortelã e pepino
Sautéed shrimps, quinoa flavoured with lime, avocado, arugula, mint, and cucumber
Sautierte Garnelen, Quinoa mit Limettenaroma, Avocado, Rucola, Minze und Gurke

Salada César de frango 12.50€
Caesar chicken salad
Hähnchen Caesar Salat

Peito de frango, alface romana, ovo, anchovas, tomate cherry, lascas de Parmesão, croutons de pão de alho e molho César artesanal
Chicken breast, Romaine lettuce, egg, anchovies, cherry tomatoes, Parmesan shavings, garlic bread croutons, and homemade Caesar dressing
Hähnchenbrust, Römersalat, Ei, Sardellen, Kirschtomate, Parmesanspänen, Knoblauchbrot-Croutons und hausgemachtes Caesar-Dressing

Salada César de camarão 14,50€
Caesar shrimp salad
Garnelen Caesar Salat

Camarão salteado com alho, alface romana, ovo, tomate cherry, anchovas, lascas de Parmesão, croutons de pão de alho e molho César artesanal
Sautéed shrimps with garlic, Romaine lettuce, egg, cherry tomatoes, anchovies, Parmesan shavings, garlic bread croutons, and homemade Caesar dressing
Sautierte Garnelen mit Knoblauch, Römersalat, Ei, Kirschtomaten, Parmesanspänen, Sardellen, Knoblauchbrot-Croutons und hausgemachtes Caesar-Dressing

Salada mediterrânea de grão de bico e legumes assados e queijo Feta 11.00€
Mediterranean chickpea salad with roasted vegetables and Feta cheese
Mediterraner Salat mit Kichererbsen, geröstetem Gemüse und Feta-Käse

Grão de bico, courgette, beringela, pimento, tomate cherry, azeitonas pretas, cebola roxa feta e nozes
Chickpea, zucchini, eggplant, bell pepper, cherry tomatoes, black olives, red onion, Feta cheese and walnuts
Kichererbsen, Zucchini, Aubergine, Paprika, Kirschtomate, schwarze Oliven, rote Zwiebel, Feta-Käse und Walnüsse

REFEIÇÕES LIGEIRAS

LIGHT SNACKS | LEICHTE SNACKS

Tempura de tamboril 13,00€
Monkfish tempura
Seeteufel-Tempura



Lapas e Bolo do Caco 22,50€
Limpets and Bolo do Caco
Napfschnecken und Bolo do Caco



Camarão ao alho com Bolo do Caco 19,50€
Garlic shrimps with Bolo do Caco
Knoblauchgarnelen mit Bolo do Caco



Asas de frango 11,00€
Chicken wings
Hühnerflügel



Nachos de milho 12,50€
com carne picada e molho Cheddar
Corn nachos
with minced meat and Cheddar sauce
Mais-Nachos mit Hackfleisch und Cheddar-Sauce



WRAPS

HOMEMADE | HAUSEMACHTE

Salmão com molho de abacate, 12,50€
queijo creme, rúcula, salmão
fumado, cebola frita crocante
Salmon with lettuce, chicken, bacon,
boiled egg, homemade Caesar dressing
Lachs mit Avocadosauce, Frischkäse, Rucola, Räucherlachs, knusprig gebratene Zwiebeln



Frango panado, cheddar, 10,00€
molho mostarda e mel, batata rústica
Breaded chicken, Cheddar cheese,
honey mustard sauce, rustic potatoes
paniertes Hähnchen, Cheddar-Käse, Honig-Senf-Sauce, rustikale Kartoffeln



Ligeiro (Alface, abacate, queijo 11,00€
fresco, nozes, mel, salada mista)
Light (Lettuce, avocado, fresh cheese,
walnuts, honey, mixed salad)
Leicht (Salat, Avocado, Frischkäse, Walnüsse, Honig, gemischter Salat)



SANDES GOURMET

GOURMET SANDWICH | GOURMET-SANDWICH

Club sandwich do chefe 12,50€
Chef's club sandwich
Club Sandwich nach Chef-Art

Frango fumado, bacon crocante, ovo,
alface, tomate, maionese de ervas em
pão tostado
Smoked chicken, crispy bacon, egg,
lettuce, tomatoes, herb mayonnaise on
toasted bread
Geräuchertes Hähnchen, knuspriger Speck, Ei, Salat, Tomaten, Kräutermayonnaise auf geröstetem Brot



Alheira vegetariana 9,50€
Vegetarian Alheira Sausage
Vegetarische Alheira Wurst

Com rúcula e cebola roxa caramelizada
com vinho do porto
With arugula and port wine caramelized
red onion
Mit Rucola und karamellisierten roten Portwein- Zwiebeln



Camarão 14,00€
Shrimp
Garnele

Alface, cebola roxa, camarão, ananás,
maionese de sweet chilli
Lettuce, red onion, shrimp, pineapple,
sweet chili mayonnaise
Salat, rote Zwiebel, Garnele, Ananas, süße Chili-Mayonnaise



Salmão 12,50€
Salmon
Lachs

Queijo creme com alho e ervas, salmão
fumado, abacate
Cream cheese with garlic and herbs,
smoked salmon, avocado
Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern, Räucherlachs, Avocado



Frango 10,00€
Chicken
Hähnchen

Alface, frango, bacon, ovo cozido, molho
césar artesanal
Lettuce, chicken, bacon, boiled egg,
homemade Caesar dressing
Salat, Hähnchen, Speck, gekochtes Ei, hausgemachtes Caesar-Dressing



TOSTAS

TOASTS | TOASTS

Queijo Brie
Brie cheese
Brie-Käse

9,00€

E Presunto em pão de batata
(batatas rústicas)

And ham on potato bread (rustic potatoes)

Und Schinken auf Kartoffelbrot (rustikale Kartoffeln)



Atum
Tuna
Thunfisch

10,00€

Com cebola roxa e queijo Cheddar
(batatas rústicas)

With red onion and Cheddar cheese (rustic potatoes)

Mit roten Zwiebeln und Cheddar-Käse (rustikale Kartoffeln)



Salmão
Salmon
Lachs

12,50€

Com queijo Philadelphia, molho de abacate, cebola roxa e cebola frita
(batatas rústicas)

With Philadelphia cheese, avocado sauce, red onion and fried onion (rustic potatoes)

Mit Philadelphia-Käse, Avocadosauce, roten Zwiebeln und Röstzwiebeln (rustikale Kartoffeln)



Carne de Porco Desfiada
Pulled Pork

8,00€

Abgezipftes Schweinefleisch

No bolo do caco, molho BBQ e pickles
(batatas rústicas)

On bolo do caco bread, BBQ sauce and pickles (rustic potatoes)

Auf Bolo-do-Caco-Brot, BBQ-Sauce und Essiggurken (rustikale Kartoffeln)



Burger



Clássico
Classic
Klassisch

9,00€

Mostarda e mel, alface, tomate, carne, batatas fritas

Mustard and honey, lettuce, tomato, meat, French fries

Senf und Honig, Salat, Tomate, Fleisch, Pommes frites



Queijo
Cheese
Klassisch

10,50€

Mostarda e mel, alface, tomate, carne e Cheddar, batatas fritas

Mustard and honey, lettuce, tomato, meat, Cheddar cheese, French fries

Senf und Honig, Salat, Tomaten, Fleisch, Cheddar-Käse, Pommes frites



Português
Portuguese
Portugiesisch

11,50€

Mostarda e mel, alface, tomate, hambúrguer, chutney de cebola roxa, presunto, ovo, batatas fritas

Mustard and honey, lettuce, tomato, hamburger, red onion chutney, ham, egg, French fries

Senf und Honig, Salat, Tomate, Hamburger-Patty, rotes Zwiebel-Chutney, Schinken, Ei, Pommes frites



VDM

13,00€

Mostarda e mel, alface, tomate, pickles, carne 2x, Cheddar, bacon, batatas fritas

Mustard and honey, lettuce, tomato, pickles, double beef, Cheddar cheese, bacon, French fries

Senf und Honig, Salat, Tomate, Essiggurke, doppeltes Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speck, Pommes frites





madeira

Prego no Bolo do Caco **12,00€**
Steak on Bolo do Caco bread
Steak auf dem Bolo do Caco Brot

Alface, tomate, bife de novilho, queijo, fiambre, batatas fritas
Lettuce, tomato, beef steak, cheese, ham, French fries
Salat, Tomate, Rindersteak, Käse, Schinken, Pommes frites



REFEIÇÕES LEVES

LIGHT MEALS | LEICHTE GERICHTE

Vegan

Sem origem animal, com origem no prazer
Non-animal origin, but the origin of pleasure
Nicht tierischen Ursprungs, aber der Ursprung des Vergnügens

Sandwich de Alheira vegetariana **9,50€**
Vegetarian Alheira Sandwich
Vegetarisches Alheira-Sandwich

Com rúcula e cebola roxa caramelizada com vinho do porto
With arugula and port wine caramelized red onion
Mit Rucola und karamellisierten roten Portwein- Zwiebeln



Taça Buddha Sabor a Mar **9,50€**
Buddha Bowl Sabor a Mar
Buddha Schüssel Sabor a Mar

Quinoa, espinafres tenros, legumes salteados, abacate, tofu
Quinoa, tender spinach, sautéed vegetables, avocado, tofu
Quinoa, zarter Spinat, sautiertes Gemüse, Avocado, Tofu



VEGETARIANO

VEGETARIAN | VEGETARISCH

Hambúrguer Clássico de Ervilha e Soja **15,00€**
Classic Pea and Soy Burger
Klassischer Erbsen-Soja-Burger

Mostarda e mel, alface, tomate, batatas fritas
Mustard and honey, lettuce, tomato, French fries
Senf und Honig, Salat, Tomate, Pommes frites



Frescura e sabor sem excessos
Freshness and flavour without excess
Frisch und richtig abmesmeckt

Ovos mexidos com espargos e trufa **15,00€**
Scrambled eggs with asparagus and truffle
Rührei mit Spargel und Trüffeln

Ovos mexidos à maneira francesa, espargos salteados e lascas de Parmesão, finalizado com azeite de trufa
French-style scrambled eggs, sautéed asparagus and Parmesan shavings, finished with truffle infused olive oil
Rührei nach französischer Art, sautierter Spargel und Parmesanspänen, abgerundet mit Trüffelöl



Risoto de cogumelos **12,50€**
Mushroom risotto
Pilzrisotto

Vialone, caldo de legumes, cogumelos, manteiga e queijo Parmesão
Vialone, vegetable broth, mushrooms, butter and Parmesan cheese
Vialone, Gemüsebrühe, Pilze, Butter und Parmesankäse



Risoto de espargos **13,00€**
Asparagus risotto
Spargelrisotto

Vialone, caldo de legumes, espargos, manteiga e queijo Parmesão
Vialone, vegetable broth, asparagus, butter and Parmesan cheese
Vialone, Gemüsebrühe, Spargel, Butter und Parmesankäse



PRATOS MAIS COMPOSTOS

COMPOSED DISHES | AUFWÄNDIGE GERICHTE

Risoto de camarão e lima 18,00€
Shrimp and lime risotto
Risotto mit Garnelen und Limette

**Cremoso e aromático,
finalizado com zest de lima, e camarão**
Creamy and aromatic, finished with lime
zest and shrimp
*Cremig und aromatisch, abgerundet mit
Limettenzeste und Garnelen*



Tagliatelle de lagosta 26,00€
Lobster tagliatelle
Hummer-Tagliatelle

**Molho de marisco, tomate concassée,
funcho e um toque de brandy**
Seafood sauce, tomato concassée,
fennel and a touch of brandy
*Meeresfrüchtesauce, Tomaten-Concassée,
Fenchel und ein Hauch von Brandy*



Apenas com...
Only with...
Nur mit...

Azeite, Limão, Flor de Sal
Olive oil, Lemon, Salt flower
Olivenöl, Zitrone, Fleur de Sel

**Filete de Robalo Assado
com Ervas e Limão** 24,00€
Roasted Sea Bass Fillet
with Herbs and Lemon
*Gebackenes Wolfsbarschfilet
mit Kräutern und Zitrone*



Polvo no Forno 22,50€
Roasted Octopus
Gebackener Oktopus



Atum Grelhado 19,00€
Grilled Tuna
Gegrillter Thunfisch



**Espada panada com banana
e molho de maracujá** 20,00€
Breaded scabbard fish with banana and
passion fruit sauce
*Panierter Degenfisch mit Banane und
Passionsfruchtsauce*



Acompanha Puré de Batata Doce e Espargos
Served with sweet potato purée and asparagus
Serviert mit Süßkartoffelpüree und Spargel



Peito de frango tenro e suculento 16,00€
Tender and juicy chicken breast
*Senf und Honig, Salat, Tomate,
Pommes frites*



**Entrecôte grelhado
com manteiga de alho** 17,00€
Grilled entrecôte with garlic butter
Gegrilltes Entrecôte mit Knoblauchbutter



Piano de Porco a Baixa Temperatura 16,00€
Low temperature pork ribs
Schweinerippchen bei Niedrigtemperatur



**Acompanha Creme de Batata Trufada
e Mistura de Legumes assados da época**
Served with Truffled Potato Cream and Mixed
Seasonal Roasted Vegetables
*Serviert mit Kartoffelcreme mit Trüffeln und
gemischtes saisonales Ofengemüse*

**Arroz - Caldosos Cheios de Sabor
(para duas pessoas)**
Rice - Broths Full of Flavor
(for 2 people)
*Reis - Brühen voller Geschmack
(für 2 Personen)*



Bacalhau à portuguesa 33,00€
Portuguese-style cod
Kabeljau nach portugiesischer Art



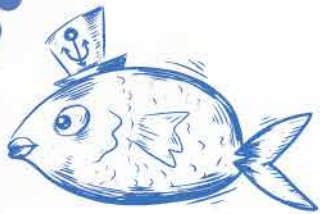
Mariscos e coentros 33,00€
Seafood and coriander
Meeresfrüchte und Koriander



Tamboril, lima e coentros 33,00€
Monkfish, lime and coriander
Seeteufel, Limette und Koriander



KIDS' MENU



Creme de legumes 5,00€
Vegetable cream
Gemüsecreme



Esparquete à bolonhesa 8,00€
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese



Frango panado com arroz branco 8,50€
Breaded chicken with white rice
Paniertes Hähnchen mit weißem Reis



Nuggets de frango com batatas fritas 7,50€
Chicken nuggets with French fries
Hühnchen-Nuggets mit Pommes frites



Douradinhos de peixe com batatas fritas 8,50€
Fish fingers with French fries
Fischstäbchen mit Pommes frites



SOBREMESAS LEVES

LIGHT DESSERTS | LEICHTE DESSERTS

Cheesecake no copo com Frutos Vermelhos 5,50€
Cheesecake in a glass with red berries
Käsekuchen im Glas mit roten Beeren

Bolacha digestiva, creme leve de queijo e cobertura de compota de frutos vermelhos
Digestive biscuit, light cream cheese, and red berry compote topper
Verdauungskeks, leichte Frischkäse und roter Beeren-Kompott-Topper



Tartelete de limão Merengada 5,50€
Lemon Meringue Tartlet
Zitronen-Baiser-Törtchen

Massa crocante, creme de limão e merengue tostado
Crispy base, lemon cream, and toasted merengue
Knuspriger Boden, Zitronencreme und geröstete Baiserhaube



Taça Açaí 7,50€
Açaí Bowl
Açaí-Schüssel

Açaí, mel de abelha, banana, manteiga de amendoim, pepitas de chocolate
Açaí, honey, banana, peanut butter, chocolate drops
Açaí-Honig, Banane, Erdnussbutter, Schokoladenstückchen



Mousse de Chocolate com flor de sal 5,00€
Chocolate Mousse with flour salt
Schokoladenmousse mit Fleur de Sel



Fruta Fresca Laminada 4,50€
Sliced Fresh fruit
Geschnittenes frisches Obst

Ananás 300gr 4,50€
Pineapple
Ananas

Melão 300gr 4,50€
Melon
Melone

Melancia 300gr 4,50€
Watermelon
Wassermelone

Manga 300gr 5,50€
Mango
Mango

Gelados
Morango, Chocolate e Baunilha
Ice cream
Strawberry, Chocolate, Vanilla
Eis
Erdbeere, Schokolade und Vanille

1 Bola | 1 Scoop 2,00€
2 Bolas | 2 Scoops 3,00€
3 Bolas | 3 Scoops 4,75€





SABOR A MAR

RESTAURANTE

Crédito de 15 euros para clientes HB e FB.

Para prevenção de potenciais alergias, existe ficha técnica com a descrição dos ingredientes de cada prato. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

15€ credit per adult / 7,50€ per child for Half Board and Full Board guests.

Should you suffer any allergies, a technical sheet exists with a full description of the ingredients of each dish. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. All prices are inclusive of VAT at the current rate. This Restaurant has a complaints book.

15€ Kredit pro Erwachsene / 7,50€ pro Kid für Gäste mit Halb- oder Vollpension.

Wenn Sie an einer Allergie leiden, gibt es eine Liste mit vollständiger Beschreibung der Bestandteile von jedem Gericht.