

REFRIGERANTES

SOFT DRINKS

Refrigerantes /Sodas Coca-cola, Sprite, Fanta, Aquarius, Sumol, Iced Tea	30cl	2.25€
Refrigerantes s/gás /Non-sparkling Laranja, limão, maçã ou ananás Orange, lemon, apple or pineapple	20cl	2€
Néctares /Nectars Bitter Kas	20cl	2€ 2.5€
Sumos Naturais /Natural Juices Laranja ou Limão · Orange or Lemon Tulipa de Laranja · Orange juice	20cl	2.5€
Água s/gás /Still Water	50cl	1.5€
Água s/gás /Still Water	75cl	2.5€
Água c/gás /Sparkling Water	25cl	1.75€
Água c/gás /Sparkling Water	70cl	3.5€
Água c/gás /Sparkling Water Perrier	75cl	5€
Água tônica Ginger Ale /Tonic water Ginger Ale		2€
Água tônica Premium /Premium Tonic water		2.7€

GIN & TONIC

Bombay	6€	Sharish	10€
Gordon's	6€	Hendrick's	10€
Beefeater	6€	Gin Mare	10€
Beefeater Pink	7€	Malfy Blood Orange	10€
Seagram's	7€	Malfy Pink Grapefruit	10€
Tanqueray nº Ten	8€	G'Vine	11€
Puerto de Indias	8€	Magellan	11€
Tann's Gin	9€	Gin Sul	11€
Bulldog	9€	Sharish Blue Magic	11€
Miller's	9€	Sharish Orange Blossom	11€
Beefeater 24	9€	Sikkim Greenery	12€
Rives	9€	Monkey 47	13€
Alarve	10€		

RUM

Diplomático Reserva Zest de laranja · Zest of orange	9€	Matusalém 15	15€
The Kraken Vagem de baunilha e zest de Laranja Vanilla pod and Orange zest	10€	Matusalém Resera	17.5€
Mulata 15 a Zest de laranja e pau de canela Zest of orange and cinnamon stick	15€	Pampero	7€
		Legendário	7€
		Barceló	7€
		Brugal	7€
		Havana7	9€

TEQUILA

José Cuervo Especial	8€	Cîroc	10.5€
Patron Branca Zest de lima e sumo de lima Zest of lime and lime juice	9€	Grey Goose	10.5€
Patron Café Gelo e grãos de café /Ice and coffee beans	11€	Beluga Transatlantic	10.5€
		Absolut	6€
		Stolichnaya	7€
		Imperial Gold	7€
		Czar Village	8€

VODKA

LICORES

LIQUEURS

Amarguinha	4€	Tia Maria	5€
Licor Beirão	4€	Tequila rosa	5€
Brandymel	4€	Pisang Ambom	5€
Tijuana	4€	Blue Curacao	5€
Triple-sec	4€	Frangelico	5€
Bailey's	5€	Drambuie	5€
Safari	5€	Amaretto	5€
Malibu	5€	Limoncello	5€
Pacharam	5€	Licor sem álcool	3.5€
Batida de côco	5€		

CAFETARIA

Café Descafeinado Garoto Carioca Expresso, Decaf espresso or Espresso with milk	1.25€
Café duplo ou Galão Double espresso or glass of coffee with milk	2€
Café com leite ou Cappuccino Cup of coffee with milk or Cappuccino	2€
Chá /Tea Verde · Preto · Tília · Cidreira · Menta Limão · Frutos vermelhos · Camomila Green · Black · Linden · Lemongrass Mint · Lemon · Red berries · Camomile	2€
Leite com Chocolate /Chocolate Milk Hot Chocolate with Whipped cream	2€
Chocolate quente com Chantilly Hot Chocolate with Whipped cream	2.5€
Irish Coffee	5.5€
Affogato Café, gelado e chantilly Coffee, ice cream and whipped cream	4€
Café Bombom Expresso e leite condensado Expresso and condensed milk	2.25€

AS NOSSAS SANGRIAS

OUR SANGRIAS

	1L	2L
Espumante Henri Lavigne Frescura combinada com espumante Francês Freshness combined with French sparkling wine	-	28€
Espumante A nossa especialidade Our specialty	4.5€	15€ 23.5€
Espumante Rosé Com frutos vermelhos With red fruits	4.5€	15€ 23.5€
Vinho Branco White wine Sangria	4€	14€ 22.5€
Vinho Tinto Red wine Sangria	4€	14€ 22.5€
Champanhe Pommery Brut Apanage	-	- 60€
Champanhe Pommery Brut Rosé	-	- 85€

ALL DAY SNACK · ROOFTOP

Chakburguer 12€
Burguer Angus, bacon, alface, queijo Cheddar, tomate e maionese de pickles
Burguesa Angus, tocino, lechuga, queso Cheddar, tomate y mayonesa de pepinillos
Angus burger, bacon, lettuce, Cheddar cheese, tomato, pickles mayonnais
*c/casca de batata frita | c/ cascara de papas fritas | w / fried potato peel

Vegan Burguer 11€
Hamburguer vegan, molho de alho, alface, tomate
Hamburguesa vegana, salsa de ajo, lechuga, tomate
Vegan burger, garlic mayonnaise, lettuce, tomato
*c/casca de batata frita | c/ cascara de papas fritas | w / fried potato peel

Incredible Burguer 12.5€
Hamburguer vegetariano, molho de alho, alface, tomate
Hamburguesa vegana, salsa de ajo, lechuga, tomate
Vegan burger, garlic mayonnaise, lettuce, tomato
*c/casca de batata frita | c/ cascara de papas fritas | w / fried potato peel

Salada Pr1me 14€
Abacate, salmão fumado, alfaces, molho iogurte
Ensalada Pr1me con aguacate, salmón ahumado, lechuga, salsa de yogur
Pr1me Salad with avocado, smoked salmon, lettuce, yogurt sauce

Fatoush
Bulgur, cebola, tomate, limão
Bulgur, cebolla, tomate, limón
Bulgur, onion, tomato, lemon

11€	13.5€	12.5€
Vegan	Camarão	Frango
Vegan	Langostinos	Pollo
Vegan	Shrimps	Chicken

Caesar & Cleópatra
Alface iceberg, parmesão,
pão torrado, molho caesar, tâmaras
Lechuga iceberg, parmesano,
pan tostado, salsa César, dátiles
Iceberg lettuce, parmeggiano,
toast bread, caesar sauce, dates

11€	13.5€	12.5€
Vegan	Camarão	Frango
Vegan	Langostinos	Pollo
Vegan	Shrimps	Chicken

Ceviche Peixe do dia 11€
*Ceviche de Peixe | Ceviche de Pescado | Fish Ceviche
Manga, cebola roxa, lima, coentros, malagueta, óleo de sésamo e tostas
Mango, cebolla morada, lima, cilantro, chile, aceite de sésamo e tostadas
Mango, purple onion, lime, coriander, chilli, sesam oil & bread toasts

Salada de rosbife em wrap tostado 13€
Wrap tostado, alfaces, molho alho, azeitonas, cebola roxa, lascas de novilho
Wrap tostado, lechuga, salsa de ajo, azeitunas, cebolla roja, rodajas finas de ternera
Toasted wrap, lettuce, garlic sauce, olives, purple onion, beef

Salada Figo, Presunto, Queijo e Rúcula 12.5€
Ensalada de Higos, jamón, queso y rúcula
Figs, prosciutto, cheese and rocket Salad

Wrap de Rúcula, Philadelphia, Salmão Fumado + Coleslaw 6€
Wrap de rúcula, queso philadelphia y salmón ahumado + Coleslaw
Smoked salmon, philadelphia cream & roquet wrap + Coleslaw

Wrap de Novilho + Coleslaw 7.5€
Wrap, molho de alho, alfaces, tomate, lascas de novilho
Wrap, salsa de ajo, lechuga, tomate, rodajas finas de ternera + Coleslaw
Wrap, garlic sauce, lettuce, tomato, beef + Coleslaw

Wrap Vegan + Coleslaw 7€
Wrap, molho alho, alfaces, tomate, nuggets de soja e legumes
Wrap, salsa de ajo, lechuga, tomate, nugget de soya y verdura + Coleslaw
Wrap, garlic sauce, lettuce, tomato, soya nuggets + Coleslaw

Tosta de Brie e Presunto 6€
Tostada de queso Brie e jamón
Brie cheese & smoked Ham toastie

Prego do Lombo em Massa Mãe 7.5€
Bistec de Ternera en massa madre
Bistec Sandwich in mother dough



The PR1ME
Beach-Club

+351 281 011 058

theprimebeachclub@gmail.com

PRAIA DE MONTE GORDO

MOCKTAILS

CÓCTELES SIN ALCOHOL · NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

S. Francisco Mistura de sumos de frutas, groselha e Ginger Ale Mix de zumos de frutas, grenadina y Ginger Ale Fruit juices mix, currant and Ginger Ale	4.5€
Anita Mistura de sumos de frutas, groselha e Chantilly Mix de zumos de frutas, grenadina y crema Chantilly Fruit juices mix, currant and whipped cream	5€
Pina Colada	5€
Mojito	5€
Caipirinha	5€
Shirley Temple	5€

CERVEJAS

BEERS

Imperial /Draft beer	20cl	2€
Túlipa	30cl	2.5€
Pint	40cl	3€
Imperial XL /XL draft beer	70cl	5€
Cerveja garrafa/lata /Bottle/can	33cl	2.25€
Cerveja s/álcool garrafa /Non-alcoholic bottle	33cl	2.5€
Heineken	33cl	3€
Corona	33cl	3€
Cidra Somersby	33cl	3€
Estrella Galicia	33cl	2.25€

APERITIVOS

APPETIZERS

Prime Drink	12€	Cosmopolitan	12€
Aperol Spritz	6€	Basílico	10€
Martini 7cl Bianco, Dry, Rosso	4€	Pimms 7cl	5€
Porto Branco 7cl White Port	4€	Pernod 7cl	5€
Campari 7cl	5€	Moscatel 7cl	4€
Ricard 7cl	5€	Chip Dry Porto Rozès 7cl	6€
		Pink Porto 10cl	6€

COCKTAILS

Caipirinha, Caipiroska, Morangoska, Caipirão	6€
Caipirinha Prime Cachaça, lima, açúcar amarelo e gengibre Cachaça, lime, brown sugar and ginger	7€
Margarita Tequila, triple sec e limão ou morango Tequila, triple sec and lemon or strawberry	7€
Daiquiri Rum, açúcar e limão ou morango Rum, sugar and lemon or strawberry	7€
Pina colada Rum, batida de côco e sumo de ananás Rum, coconut and pineapple juice	7€
Bloody Mary Vodka, sumo de limão, sumo de tomate e tempero Vodka, lemon juice, tomato juice and seasoning	7€
Cocoroska, Mangoska e Maracujoska	7€
Mojito Rum, sumo de limão, açúcar, soda e hortelã Rum, lemon juice, sugar, soda and mint	7€
Mojito Prime Havana 7 e maracujá Havana 7 and passion fruit	9€
Kir Royal Espumante e creme de Cassis Sparkling wine and cassis cream	7€
Mimosa Espumante e sumo de laranja natural Sparkling wine and fresh orange juice	7€
Prime Drink Vodka Beluga, maracujá e lima Beluga vodka, passion fruit and lime	12€
Sex on the Beach Vodka, sumo de laranja, néctar de pêsego e groselha Vodka, orange juice, peach nectar and currant	7€
Negroni Gin, Martini Rosso, Campari	8€
Dry Martini Martini dry, Gin	7€
Kual Vodka, leite condensado e leite de côco Vodka, condensed milk and coconut milk	8€
Basílico Gin, manjeriçã, gengibre e lima Gin, basil, jinger & lime	10€

COUVERT 1PAX	2.5€
Variedade de pão, manteiga variada, cenoura Algarvia, pasta da casa Variedad de pan, mantequilla variada, zanahorias Algarvias, pasta de la casa Assorted bread, varied butter, Algarvian carrots, house spread	

A FRESCURA DAS SALADAS

LA FRESCURA DE LAS ENSALADAS · THE FRESHNESS OF THE SALADS

Salada Pr1me	14€
Abacate, salmão fumado, alfaces, molho iogurte Ensalada Pr1me con aguacate, salmón ahumado, lechuga, salsa de yogur Pr1me Salad with avocado, smoked salmon, lettuce, yogurt sauce	
Fatoush	
Bulgur, cebola, tomate, limão	11€
Bulgur, cebolla, tomate, limón	Vegan
Bulgur, onion, tomato, lemon	Vegan
Caesar & Cleópatra	
Alface iceberg, parmesão, pão torrado, molho caesar, tâmaras	11€
Lechuga iceberg, parmesano, pan tostado, salsa César, dátiles	Vegan
Iceberg lettuce, parmeggiano, toast bread, caesar sauce, dates	Vegan
Caesar & Cleópatra	
Alface iceberg, parmesão, pão torrado, molho caesar, tâmaras	11€
Lechuga iceberg, parmesano, pan tostado, salsa César, dátiles	Vegan
Iceberg lettuce, parmeggiano, toast bread, caesar sauce, dates	Vegan
Salada de rosbife em wrap tostado	13€
Wrap tostado, alfaces, molho alho, azeitonas, cebola roxa, lascas de novilho Wrap tostado, lechuga, salsa de ajo, aceitunas, cebolla roja, rodajas finas de ternera Toasted wrap, lettuce, garlic sauce, olives, purple onion, beef	
Salada Figo, Presunto, Queijo e Rúcula	12.5€
Ensalada de Higos, jamón, queso y rúcula Figs, prosciutto, cheese and rocket Salad	
Lulas Pequenas Fritas	8€
Puntillas calamares /Fried squid	
Bolinhas de alheira com maionese de laranja	7.5€
Embutido típico com maionese de laranja, c/ migas de pan y un picadillo de varias carnes, aliñado c/ ajo Fried garlic sausage with Orange mayonnaise	
Polvo /Pulpo /Octopus Nipotuga	11€
Polvo em tempura, migas de tomate, aioli de beterraba Pulpo tempura, migas de tomate, alioli de remolacha Tempura octopus with tomato cream crumbs & beet aioli	
Amêijoas /Almejas /Clams Bulhão Pato	17.5€
Camarão frito com gengibre, lima e malagueta	12€
Langostinos fritos con gengibre, lima y chile Fried prawns with ginger, lime and chillies	
Camarão tigre com crioula de manga	18.5€
Langostinos tigres con crioula de mango Tiger prawns with mango crioula	
Trilogia de ostras /Oysters triology	14.5€
Tapa a 3 tempos /Tapa 3 Tiempos /3 Time Tapa	14.5€
Bolinhas, croquetes de polvo e puntilhas Embutido, croquetas de pulpo e puntillas Fried garlic sausage, octopus patties & fried squid	
Ceviche Peixe do dia	11€
*Ceviche de Peixe Ceviche de Pescado Fish Ceviche Manga, cebola roxa, lima, coentros, malagueta, óleo de sésamo e tostas Mango, cebolla morada, lima, cilantro, chile, aceite de sésamo y tostadas Mango, purple onion, lime, coriander, chilli, sesam oil & bread toasts	
Carpaccio de novilho trufado	11€
Novilho, azeite de trufa, parmesão, rúcula Carpaccio de ternera trufada con aceite de trufa, parmesano, rúcula Beef Carpaccio, truffle oil, parmesan, rocket	
Surpresa de Camarão	9.5€
Sorpresa de Langostinos /Praws Surprise	
Açorda de Camarão	5.5€
Açorda de Langostinos /Portuguese bread porridge	
Croquetes de polvo com molho de citrinos	8€
Croquetas de pulpo con salsa de cítricos /Octopus croquettes w/ citrus sauce	

PRAZERES DO MAR

PLACERES DEL MAR · SEA PLEASURES

Caril Exótico de Camarão, Manga e Côco	14.9€
Gambas exóticas al curry, mango y coco Prawns, mango and coconut curry *com arroz Basmati con arroz Basmati with Basmati rice	
Pataniscas de Camarão com arroz de coentros	14.9€
Pataniscas de langostinos con arroz de cilantro Portuguese style Prawns cakes with coriander rice	
Linguini Nero di Sepia	14.9€
Cherry, camarão e lulinhas Cherry, langostinos e puntillas Cherry, Prawns & baby squids	
Carabineiros fritos com arroz de coentros	39.5€
Carabineros fritos con arroz de cilantro Fried prawns with coriander rice	
Arroz de Marisco /Arroz de Langostinos /Prawns Rice	19€
Risotto de lima com camarão tigre grelhado	22.5€
Risotto de lima con langostinos a la plancha Tiger Prawns with lime risotto	
Polvo Panado /Pulpo Rebozado /Fried Octopus	18.5€
Com arroz de feijão e maionese de laranja Pulpo rebozado con arroz con frijoles y mayonesa de naranja Fried octopus, bean rice and orange mayonnese	
Bacalhau a baixa temperatura c/ Açorda de Gambas	18.5€
Bacalao a baja temperatura con Açorda de Langostinos Slow temperature cod fish with Prawn bread porridge	
Peixe do dia grelhado	€/kg
Com batatatinha a murro e Saladinha de tomate Pescado del día com patatas al horno y ensalada de tomate Daily grill fish, roasted potatoes and tomato salad	
ENCANTOS DA CARNE	
ENCANTOS DE LA CARNE · MEAT CHARMS	
Bochecha de Porco	14.5€
Puré de batata doce e crocante de presunto Carrillada de cerdo, puré de boniato y crujiente jamón Iberian pork cheeks, sweet potato purée and prosciutto	
Entrecosto de Vitela a baixa temperatura	18.5€
com batata doce frita e saladinha de tomate Costillas de ternera a baja temperatura, patata dulce frita y ensalada de tomate Slow temperature veal spare ribs, sweet potatoes and tomato salad	
Bife Surf and Turf com batata frita	22.5€
Bife surf and turf con papas fritas /Surf and turf beef	
Perna de Cordeiro a baixa temperatura	18.5€
Com legumes braseados e casca de batata frita Cordero a baja temperatura con verduras estofadas y piel de papa frita Slow temperature lamb, braised vegetables and fried potato	
PEQUENOS /NIÑOS /KIDS	
ATÉ 12 ANOS /HASTA 12 AÑOS /TIL 12 YEARS	
Hamburguer com Batata Frita	7.5€
Hamburguesa con Papa Frita /Hamburguer with french Fries	
Nuggets de Frango vegan com Arroz	7.5€
Nuggets de pollo vegan con Arroz /Vegan chicken nuggets with rice	
Kids MENU	10€
Hamburguer com Batata Frita ou Nuggets de Frango vegan com Arroz + água ou sumo + gelado de baunilha Hamburguesa con Papa Frita o Nuggets de Pollo vegan con Arroz + agua o zumo + helado de vainilla Hamburguesa with french fries or Vegan chicken Nuggets with rice + water or juice + vanilla ice cream	

VEGGIE & VEGAN

Caesar & Cleópatra Vegan	11€
Couscous Imperial	11€
Vegan burger	11€
Incredible burger	12.5€
Fatoush Vegan	11€

SOPAS /SOUPS

Gaspacho de Cereja e Morango	5.5€
Gaspacho de cereza y fresa /Cherry and strawberry	
Sopa do Dia /Sopa del Día /Daily Soup	2.5€
Sopa de Peixe Algarvia	5.5€
Sopa de Pescado Algarvio /Algarvian Fish Soup	

ESPECIALIDADES - MIN 2PAX

SPECIALTIES - MIN 2 PAX

POR ENOMENDA | POR ENCARGO | PREVIOUS REQUEST

Peixe ao Sal /Pescado a la Sal /Fish baked in salt	62€/kg
Peixe no forno à portuguesa	62€/kg
Pescado al horno a la portuguesa /Oven baked fish "portuguese" style	
Cataplana do Mar: Peixe, Amêijoa e Gambas	49€
Cataplana del Mar: pescado, almejas y langostinos Cataplana from the sea: fish, clams and prawns	
Arroz de Carabineiros	58€
Shellfish rice with red prawns "carabineiros"	

ACOMPANHAMENTOS

AGREGAR A SU PLATO · SIDE ORDERS

Casca de batata frita	2.5€
Cascara de papa frita /Fried potato peel	
Batatas fritas caseiras	3€
Papa frita Casera /Homemade French fries	
Batata doce frita /Bonianto /Fried sweet potato	3.5€
Arroz de Coentros /Arroz de Cilantro /Coriander Rice	3€
Arroz de Feijão /Arroz de frijoles /Bean Rice	4€
Legumes braseados /Verduras estofadas /Braised Veg	4€
Salada Mista /Ensalada Mixta /Mixed Salad	5€
Salada Coleslaw /Ensalada Coleslaw /Salad Coleslaw	3€
Mini Açorda /Mini Bread Porridge	5.5€

7 PECADOS /7 SIGNS

Brownie Duplo Mascarpone c/ gelado e morangos	7€
Brownie doble mascarpone con helado y fresas Brownie with mascarpone, ice cream and strawberries	
Carpaccio de Ananás à Pr1me	5€
Carpaccio de Piña a la Pr1me /Pineapple Carpaccio Pr1me	
Tarte de lima /Tarta de Lima /Lime Pie	5€
Tarte de Maracujá e Merengue Italiano	5€
Tarta de Maracuyá e Merengue Italiano Passion fruit Pie with Italian Meringue	
Mousse de Chocolate com azeite pimenta rosa e flôr sal	5€
Mousse de chocolate e aceite de oliva Chocolate mousse with olive oil rose pepper and salt flour	
Cheesecake de frutos vermelhos	5€
Cheesecake de Frutos rojos /Red Fruits Cheesecake	
Trilogia do Algarve /Trilogia Algarvia /Algarve's trilogy	6€

WELCOME DRINKS

Flute de Champanhe - 11€

Pommery Brut Royal

Chip Dry - 6€

Porto Branco Seco Rozès, Água Tônica e Hortelã

Pink Porto - 6€

Porto Rose Terras do Grifo, Laranja e gelo

Prime Drink - 12€

Cosmopolitan - 12€

Vodka Beluga, Triple Sec, Lima, Sumo de Arando

Kir Royal - 7€

Espumante, Cassis

Mimosa - 7€

Espumante, Sumo de Laranja Natural

Aperol Spritz - 6€

Aperol, Espumante e Soda

Bloody Mary - 7€

Vodka, Sumo de Tomate e Tempêros

AS NOSSAS SANGRIAS

OUR SANGRIAS · NUESTRAS SANGRIAS

	Copo	1L	2L
Vinho Branco White wine Sangria	4€	14€	22.5€
Vinho Tinto Red wine Sangria	4€	14€	22.5€
Espumante A nossa especialidade · Our specialty	4.5€	15€	23.5€
Espumante Rosé Com frutos vermelhos · With red fruits	4.5€	15€	23.5€
Espumante Henri Lavigne Frescura combinada com espumante Francês Freshness combined w/ French sparkling wine	-	-	28€
Blue SKY	5€	16.5€	25€
Champanhe Pommery Brut Apanage	-	-	60€
Champanhe Pommery Brut Rosé	-	-	85€

ESPUMANTES

SPARKLING WINES · ESPUMOSOS

Prime BAIRRADA Chardonnay, Baga, Arinto, Bical, Maria Gomes	5€	25€
Prosecco ITÁLIA 100% Glera	5€	25€
Henri Lavigne FRANÇA Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	5€	25€
Quê 4 - Super Reserva ALGARVE Touriga Nacional	-	29.5€
Cava Juvé y Camps . Reserva Família ESPANHA Macabeo, Xarello, Parellada	-	25€
Cava Juvé y Camps - Milesimé ESPANHA 100% Chardonnay	-	40€

CHAMPANHE

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Pommery Brut Apanage FRANÇA Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	11€	55€
Pommery Brut Rosé FRANÇA Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	-	80€
Veuve Clicquot FRANÇA Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	-	65€
Cuvée Louise FRANÇA Pinot Noir, Chardonnay	-	210€

VINHOS DE SOBREMESA

DESSERT'S WINES

	7cl	75cl
Vinho da Madeira	4.5€	-
Moscatel de Setúbal	4.5€	-
Porto Rozès Tawny	4.5€	26€
Porto Rozès Ruby	4.5€	26€
Porto Rozès LBV	6€	48€
Porto Rozès Infanta Isabel 10 anos	8.5€	55€
Porto Rozès Colors Collection White Reserve	7€	56.5€
Porto Rozès Vintage	8.5€	62.5€

LATE HARVAST

	15cl	50cl
Porto Rozès Harvest DOURO Malvasia Fina	10€	55€

AGUARDENTE, CONHAQUES & BRANDIES

S. Domingos	4€
Macieira	4€
Croft	5€
Aguardente de Medronho	5€
C.R.F.	5€
Fim de Século	6€
Adega Velha 6anos	7€
Grappa	7.5€
Adega Velha 12anos XO	11€
Remy Martin V.S.O.P.	11€
Ferreirinha	11€

WHISKY

NOVO		
White Label	6€	12 ANOS
Cutty Sark	6€	Black Label 9€
J&B	6€	Logan 9€
Famous Grouse	6€	Cardhu 9€
Jameson	6€	Chivas 9€
Ballantine's	6€	Balvenie 9€
Red Label	6€	15 ANOS
Bushmills	6€	J&B 15€
Jack Daniel's	6€	
William Lawson's	6€	+15 ANOS
		Swing 20€
10 ANOS		
Bushmills	7.5€	

VINHOS · WINES · VINOS

VINHO BRANCO

◇◇◇◇◇◇ WHITE WINE · VINO BLANCO ◇◇◇◇◇◇

	15cl	75cl
Conde de Monsul DOURO Viozinho, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina	3€	14€
The Pr1me LISBOA Sauvignon Blanc e Arinto	3€	14€
Pedra Cancela DÃO Encruzado Cerceal-Branco e Malvasia Fina	3.5€	16€
Q.M.F. BAIRRADA Arinto e Bical	4€	17€
Paulo Laureano ALENTEJO Antão Vaz e Roupeiro	4.25€	17.5€
Couteiro Mor ALENTEJO Antão Vaz, Arinto & Viognie	-	17.5€
Lacrau DOURO Sauvignon	4.5€	18€
Lacrau Colheita DOURO Gouveio, Viosinho, Rabigato, Verdelho e Moscatel Galego Branco	4.5€	18€
Morgado de Bucelas LISBOA Arinto	-	18€
Terras do Grifo DOURO Malvasia Fina, Gouveia Real, Rabigato e Viosinho	-	18.5€
Cono sur Chile Chardonnay	4.75€	19€
Cono sur Chile Sauvignon Blanc	4.75€	19€
Mingorra Colheita ALENTEJO Verdelho e Antão Vaz	5€	19.5€
Qta da Caldeirinha 100% bio DOURO Siria e Malvasia	-	21€
Pedra Cancela DÃO 100% Encruzado	5.5€	21€
Herdade Grande ALENTEJO 100% Antão Vaz	-	21€
Quinta da Chocapalha Chardonnay LISBOA Chardonnay	-	24€
Monte da Peceguina ALENTEJO Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Roupeiro	-	24€
Barranco Longo So Blanc ALGARVE Arinto e Chardonnay	-	24.5€
Pinot Grigio Monte Tondo ITÁLIA Pinot Grigio	-	24.5€

Bishop NOVA ZELÂNDIA Sauvignon Blanc	6€	24.9€
Terras do Grifo Reserva DOURO Viosinho, Rabigato, Verdelho Fernão Pires e Malvasia Fina	-	26€
Louis Latour Duet FRANÇA Chardonnay e Viognier	-	27.5€
Freixo Reserva ALENTEJO Arinto, Alvarinho e Sauvignon Blanc	-	29.5€
Terras do Grifo Essência DOURO Rabigato e Malvasia Fina	-	58€

VINHO TINTO

◇◇◇◇◇◇ RED WINE · VINO TINTO ◇◇◇◇◇◇

	15cl	75cl
Conde de Monsul DOURO Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	3€	14€
The Pr1me Reserva 2015 LISBOA Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet	4€	17.5€
Q.M.F. BAIRRADA Touriga Nacional, Syrah	-	17.5€
Paulo Laureano ALENTEJO Aragonês, Trincadeira e Alfrocheiro	4.25€	17.5€
Cono Sur CHILE Cabernet Sauvignon	4€	18€
Terras do Grifo DOURO Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão	-	18.5€
Pedra Cancela DÃO Touriga Nacional, Alfroucheiro, Tinta Roriz	4.5€	19€
Mingorra Colheita ALENTEJO Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional	-	19.5€
Dona Maria ALENTEJO Aragonês, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah	-	22.5€
Casal Sta Maria LISBOA Merlot	-	24€
Monte da Peceguina ALENTEJO Aragonês, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Tinta Miuda, Alicante Bouschet, Syrah	-	24€
Barranco Longo Syrah ALGARVE Syrah	-	24.9€
Terras do Grifo Reserva DOURO Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão	-	32.5€
Hess Collection VER Cabernet Sauvignon	-	46€

VINHOS ROSÉS

◇◇◇◇◇◇ ROSE WINE · VINO ROSE ◇◇◇◇◇◇

	15cl	75cl
Conde de Monsul DOURO Touriga Nacional e Touriga Franca	3€	14€
Q.M.F. Blush BAIRRADA Touriga Nacional, Baga	3.5€	15€
Pedra Cancela DÃO Touriga Nacional	-	16€
Paulo Laureano ALENTEJO Aragonês, Tinta Grossa e Alfrocheiro	4.25€	17.5€
Couteiro Mor ALENTEJO Touriga Nacional e Aragonez	-	17.5€
Terras do Grifo DOURO Touriga Nacional e Touriga Franca	-	18.5€
Soalheiro Rosé MELGAÇO Alvarinho, Pinot Noir	-	21.9€
Barranco Longo Rosé Blush ALGARVE Touriga Nacional	5.5€	22€
La Chapelle Gordonne FRANÇA Black Grenache, Syrah	-	33€

VINHOS VERDES

◇◇◇◇◇◇ GREEN WINES · VINO VERDE ◇◇◇◇◇◇

	15cl	75cl
Torre de Menagem Alvarinho e Trajadura	3€	15€
Pouco Comum Alvarinho	4.5€	17.5€
ALLO Alvarinho e Loureiro	5€	18€
Q.M. Alvarinho	-	21€
Soalheiro Alvarinho	-	21€
Soalheiro Granit Alvarinho	-	24.5€
Qta dos Amares Vinesa	-	44€



BEACH MENU PR1ME

FOOD & SNACKS

SOPA DE LEGUMES	2.75€
Crema de verduras Vegetable Soup	
GASPACHO DE CEREJA E MORANGO	6€
Gazpacho de cereza y fresa Cherry and strawberry cold soup	
BATATA FRITA CASEIRA	3.3€
Papa frita casera Homemade french fries	
BATATA DOCE FRITA	3.8€
Boniato frito Fried sweet potato	

WRAPS

RÚCULA, PHILADELPHIA, SALMÃO FUMADO + COLESLAW	7.5€
Wrap de rúcula, queso philadelphia y salmón ahumado y Coleslaw Smoked salmon, philadelphia cream & roquet wrap + Coleslaw	
NOVILHO	8€
Wrap, molho de alho, alfaces, tomate, lascas de novilho + Coleslaw Wrap, salsa de ajo, lechuga, tomate, rodajas finas de ternera + Coleslaw Wrap, garlic sauce, lettuce, tomato, beef + Coleslaw	
VEGAN	6.5€
Wrap, molho alho, alfaces, tomate, nuggets de soja e legumes com salada Wrap, salsa de ajo, lechuga, tomate, nugget de soya y verduras + Coleslaw Wrap, garlic sauce, lettuce, tomato, soya nuggets + Coleslaw	

TAPAS E PETISCOS | TAPAS & SNACKS

TRILOGIA DE OSTRAS OYSTERS TRILOGY	15.5€
CEVICHE PEIXE DO DIA	12€
Ceviche de Pescado Fish Ceviche	
BOLINHAS DE ALHEIRA COM MAIONESE DE LARANJA	8.2€
Embutido típico con mayonesa de naranja, c/ miga de pan y un picadillo de varias carnes, aliñado c/ ajo Fried garlic sausage with Orange mayonnaise	
CROQUETES DE POLVO COM MOLHO DE CITRINOS	8.8€
Croquetas de pulpo con salsa de cítricos Octopus croquettes with citrus sauce	
PREGO DO LOMBO EM MASSA MÃE	7.5€
Bistec de Ternera en Massa Madre Bistec Sandwich in Mother dough	
TAPA A 3 TEMPOS TAPA 3 TIEMPOS 3 TIME TAPA	14.5€
Bolinhas, croquetes de polvo e puntillas Embutido, croquetas de pulpo e puntillas Fried garlic sausage, octopus patties & fried squid	

BURGERS

*c/ casca de batata frita | c/ cascara de papas fritas | w/ fried potato peel

*CHAKBURGUER	13€
Burguer Angus, bacon, alface, queijo Cheddar, tomate e maionese de pickles Burguesa Angus, tocino, lechuga, queso Cheddar, tomate y mayonesa de pepinillos Angus burger, bacon, lettuce, Cheddar cheese, tomato, pickles mayonnais	
*INCREDIBLE BURGUER	13.5€
Hamburguer vegetariano, molho de alho, alface, tomate Hamburguesa vegetariana, salsa de ajo, lechuga, tomate Vegetarian burger, garlic mayonnaise, lettuce, tomato	
DOUBLECHEESE (200GR)	7€

MENUS

KIDS	10€
Hamburguer (com ou sem queijo) + batata frita caseira + água ou sumo ou nectar de fruta Hamburguesa (con o sin queso) + papa frita casera + agua o zumo o nectar de fruta Hamburguesa (with or without cheese) + homemade french fries + water or juice or fruit nectar	
CHEESEBURGER	12.5€
Cheeseburger + batata doce frita + lata cerveja ou refrigerante Cheeseburger + boniato frito + lata de cerveza o soda Cheeseburger + fried sweet potato + beer can or soda	

SALADAS | ENSALADAS | SALADS

SALADA PR1ME	14€
Abacate, salmão fumado, alfaces, molho iogurte Ensalada Pr1me con aguacate, salmón ahumado, lechuga, salsa de yogur Pr1me Salad with avocado, smoked salmon, lettuce, yogurt sauce	
CESAR & CLEÓPATRA	12.5€
11€ VEGAN	13.5€ CAMARÃO /LANGOSTINOS /SHRIMP
12.5€ FRANGO /POLLO /CHICKEN	
Alface iceberg, parmesão, pão torrado, molho caesar, tâmaras Lechuga iceberg, parmesano, pan tostado, salsa César, dátiles Iceberg lettuce, parmeggiano, toast bread, caesar sauce, dates	
SALADA DE ROSBIFE EM WRAP TOSTADO	13€
Wrap tostado, alfaces, molho alho, azeitonas, cebola roxa, lascas de novilho Wrap tostado, lechuga, salsa de ajo, aceitunas, cebolla roja, rodajas finas de ternera Toasted wrap, lettuce, garlic sauce, olives, purple onion, beef	

DRINKS & COCKTAILS

SMOOTHIES 100% FRUTA

100% FRUIT SMOOTHIES
4.40€

MANGO DREAM

Manga e morango
Mango & strawberry

MAD BERRIES

Morango, framboesa e amora
Strawberry, raspberry & blackberry

TROPICAL TANGO

Manga, melão, ananás e kiwi
Mango, melon, pineapple & kiwi

CARIBBEAN BREEZE

Ananás, morango e côco
Pineapple, strawberry & coconut

TROPICAL DELIGHT

Pêssego, maracujá e manga
Peach, passion fruit & mango

TROPICAL TWIST

Manga, papaia e ananás
Mango, papaya & pineapple

SMOOTHIES DE PROTEÍNA

PROTEIN SMOOTHIES
5.50€

GREEN SUPER BOOSTER
Espinafre, ananás, banana, feijão de soja, sementes de Papoila Booster: Proteína de aveia, Chlorella, Spirulina, farinha de arroz Spinach Pineapple, banana, soya, Poppy seeds Booster: Oat protein, Chlorella, Spirulina, rice flour
RED SUPER BOSTER
Morango, romã, mirtilo, sementes de Cânhamo Booster: Proteína de aveia, Chlorella, Spirulina, farinha de arroz Strawberry, pomegranate, blueberry, Hemp seeds Booster: Oat protein, Chlorella, Spirulina, rice flour

COCKTAILS

Caipirinha, Morangoska,			
Caipiroska, Caipirão	6.6€	Kir Royal	7.7€
Cocoroska, Mangoska, Maracujoska	7.7€	Espumante e creme de Cassis Sparkling wine and cassis cream	
Caipirinha Prime	7.7€	Mimosa	7.7€
Cachaça, lima, açúcar amarelo e gengibre		Espumante e sumo de laranja natural Sparkling wine and fresh orange juice	
Margarita	7.7€	Prime Drink	13€
Tequila, triple sec e limão/ morango		Vodka Beluga, maracujá e lima Beluga vodka, passion fruit & lime	
Tequila, triple sec & lemon/ strawberry		Sex on the Beach	7.7€
Daiquiri	7.7€	Vodka, sumo de laranja, néctar de pêssego e groselha Vodka, orange juice, peach nectar & currant	
Rum, açúcar e limão ou morango		Negroni	8.8€
Rum, sugar & lemon or strawberry		Gin, Martini Rosso, Campari	
Pina colada	7.7€	Kual	8.8€
Rum, batida de côco, sumo de ananás		Vodka, leite condensado, leite de côco Vodka, condensed milk & coconut milk	
Rum, coconut & pineapple juice		Basílico	11€
Bloody Mary	7.7€	Gin, manjerição, gengibre e lima Gin, basil, jinger & lime	
Vodka, sumo de limão, sumo de tomate e tempero		Dry Martini	7.7€
Vodka, lemon juice, tomato juice & seasoning		Martini dry, Gin	
Mojito	7.7€		
Rum, sumo de limão, açúcar, soda e hortelã			
Rum, lemon juice, sugar, soda & mint			
Mojito Prime	9.9€		
Havana 7 e maracujá			
Havana 7 & passion fruit			

MOCKTAILS

S. FRANCISCO 5€ | ANITA 5.5€ | PINA COLADA 5.5€
MOJITO 5.5€ | CAIPIRINHA 5.5€ | SHIRLEY TEMPLE 5.5€

SANGRIAS

		1L	2L
Espumante Henri Lavigne			28€
Espumante Espumante Rosé	5€	16.5€	25€
Vinho Branco Vinho Tinto	4.4€	15€	23.5€
Champanhe Pommery Brut Apanage			65€
Champanhe Pommery Brut Rosé			90€

BEBIDAS | DRINKS

Corona	3.3€	Heineken	3.3€	Conde de Monsul	3.5€	75cl 15€
Lata Sagres /Can Beer	2.5€	Água 1.5Lt /Water	2.75€			
Imperial /Draft Beer	2.2€	Tulipa de Sumo	3.3€	Flute Pommery		12€
Pint 0.5 cl	3.5€	Laranja ou Limão		Pommery Brut		60€
		Refrigerantes /Soda	2.5€			
		Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea, Sumol				