



TO START

COUVERT (2pax)	4,5	CAO CAO DE GAMBAS / PRAWN CAO CAO	12 🍷
Azeitonas marinadas / Marinated olives	2	Camarões com tomate cherry, cebola roxa e batata doce / Shrimps with red onion, sweet potato and cherry tomatos	
Manteiga aromatizada / Flavoured butter	1,5		
Pão / Bread	2		
SOPA DO DIA / SOUP OF THE DAY	3,50	CEVICHE DE PEIXE BRANCO / WHITE FISH CEVICHE Peixe branco marinado em sumo de citrinos com texturas de batata doce / White fish marinated in citrus juice with sweet potato textures	13 🍷 🍷 🌙
TACO DE CARNITAS E GUACAMOLE / 2 uni.	13 🍷	TEMPURA DE LEGUMES / VEGETABLE TEMPURA Legumes fritos em polme japonesa (tempura) / Fried vegetables in japanese tempura	9 🍷 🍷 🍷 🌞
TACO TATAKI / 2 uni.	14	BURRATA COM PESTO / BURRATA WITH PESTO Salada de verdes, tomate, frutos secos e gomos de laranja aromatizada com pesto / Greens salad, tomato, dry fruits and flavored orange carpels with pesto	14 🍷 🌙
LULA DO MAR PANADA / FRIED SEA SQUID Lula do Mar panada em milho com maionese de alho assado / Fried cornmeal Sea Squid with roasted garlic mayonnaise	14 🌙	TÁRTARO DE NOVILHO / STEAK TARTARE 80g de carne de novilho marinada em vários condimentos e servida com uma gema crua / 80g of beef marinated in a variety of condiments served with a raw egg yolk	13 🍷 🍷 🍷 🌙
LULA FRITA / FRIED SQUID Com maionese negra de limão / With black lemon mayonnaise	14 🌞		

GREEN LINE

CAESAR / CAESAR SALAD Alface iceberg, parmesão, molho caesar e pão torrado / Iceberg lettuce, parmesan cheese, caesar dressing & croutons	12 🍷	SALADA DE BURRATA COM PESTO / BURRATA SALAD WITH PESTO Burrata, tomate, mix de alfaces, cebola roxa e pesto / Burrata, tomato, lettuce mix, red onion and pesto	13 🌞
Com frango / With chicken	13	SALADA DE QUEIJO FETA E IOGURTE / FETA CHEESE AND YOGURT SALAD	12 🌞
Com camarão / With prawns	14	Mix de alfaces, cebola roxa, tomate, queijo feta, pepino e iogurte / Lettuce mix, red onion, tomato, feta cheese, cucumber and yogurt	
SALMON LOVERS BOWL / Bowl de salmão, abacate, pepino, manga, nozes, arroz thai e ervas aromáticas / Salmon, avocado, cucumber, mango, nuts, thai rice & aromatic herbs bowl	15	SALADA VERDE / GREEN SALAD Mix de alfaces, pepino, cebola roxa, tomate e maçã verde / Lettuce mix, cucumber, red onion, tomato and green apple	10 🍷 🌞

ON BREAD

SANDES MISTA / MIXED SANDWICH	9	PREGO DE NOVILHO EM BOLO LÊVEDO / VEAL BEEF IN PORTUGUESE MUFFIN Novilho com rúcula e cebolada de mostarda e mel / Veal beef with arugula and honey-mustard onion	12
TOSTA DE PRESUNTO E QUEIJO BRIE / HAM AND BRIE CHEESE TOAST Presunto, queijo brie, rúcula, mel e flor de sal / Ham, brie cheese, arugula, honey and salt flower	13	HAMBURGUER DE ATUM DO MERCADO / TUNA HAMBURGER FROM THE MARKET Katsu de Atum com cebola roxa caramelizada, guacamole, salada ibérica e maionese de lima / Tuna Katsu with caramelized red onion, guacamole, iberian salad and lime mayonnaise	17
TOSTA DE CARNITAS / CARNITAS TOAST Barriga de porco em molho barbecue com rúcula e queijo / Belly pork in barbecue sauce with arugula and cheese	14	CHAKBURGER / Hamburguer Angus 160g com maionese de iceberg e cornichons, queijo Brie com compota de cebola roxa / Hamburguer Angus 160g with iceberg and cornichons mayonnaise, Brie cheese with red onion jam	16
TOSTA DE SALMÃO FUMADO E QUEIJO CREME / SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE TOAST Salmão fumado com queijo creme e rúcula / Smoked salmon with cream cheese and arugula	15	SUPER VEGGIE BURGER / Hamburguer 100% vegan	14 🍷
TOSTA DE LEGUMES ASSADOS E HÚMUS / ROASTED VEGETABLES AND HUMMUS TOAST Legumes assados e húmus com rodela de tomate / Roasted vegetable and humus with sliced tomato	11 🍷		

HOT DOG DE CAMARÃO / SHRIMP HOT DOG Camarão com alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, batata palha e molho cocktail / Shrimp with iceberg lettuce, cherry tomatoes, red onion, straw potatoes and cocktail sauce	17	CLUB SANDWISH / Pasta de frango com maionese de iceberg e cornichons, alface iceberg, tomate, bacon, fiambre, queijo e ovo cozido / Chicken paste with with iceberg and cornichons mayonnaise, iceberg lettuce, tomato, bacon, ham, cheese and boiled egg	14
---	----	---	----

KID'S

SOPA DO DIA / SOUP OF THE DAY	3,50	PEITO DE FRANGO GRELHADO COM ARROZ E BATATA FRITA / GRILLED CHICKEN BREAST WITH RICE AND FRIED POTATOES	9
HAMBÚRGUER 130G NO PÃO / HAMBURGER 130G ON BREAD	10	PEIXE BRANCO COM ARROZ BASMATI / WHITEFISH WITH BASMATI RICE	9
PANADOS DE FRANGO CASEIROS COM BATATA FRITA / HOMEMADE CRISPY CHICKEN FILLET WITH FRIED POTATOES	10	BOLA DE GELADO / SCOOP OF ICE CREAM	2,50
MENU KIDS COMPLETO / FULL KIDS MENU		SOPA + PRATO PRINCIPAL KIDS + BOLA DE GELADO / SOUP + MAIN COURSE + ICE CREAM SCOOP	14

ON CHARCOAL

CARNES NO CARVÃO CHARCOAL MEATS			
RIBEYE / Corte da parte mais tenra da costela maturada a 21 dias / The most tender part of the rib matured for 21 days	25	COSTELETÃO DE NOVILHO / BEEF CHOP Costeleta premium maturada com aproximadamente 0,6kg / Premium beef chop with aprox. 0.6kg	45
PICANHA MATURADA (300G) / MATURED PICANHA Picanha da américa do Sul maturada a 15 dias / South America picanha matured for 15 days	22	TOMAHAWK (2pax)	65
BIFE DO LOMBO / SIRLOIN STEAK Corte de lombo de novilho maturado a 10 dias / Portuguese sirloin steak matured for 10 days	26	Carne da costela premium maturada a 21 dias com aproximadamente 1,2kg / Beef tomahawk matured for 21 days with approximately 1.2kg	
Acompanhamentos não incluídos Side dishes not included (Todos os nossos grelhados são feito com carvão de casca de coco o que melhora a intensidade da carne e seu sabor) (All of our grilled choices are cooked and smoked with coconut coal to improve the flavors intensity)			



SIZZLING SAVORIES



POLVO NIPOTUGA / NIPOTUGA OCTOPUS Tempura de tentáculos de polvo com migas de tomate / Octopus tentacles made in japanese tempura, in a side dish of tomato seasoned bread	21	TATAKI DE ATUM / TUNA TATAKI Lombo de atum braseado, servido com escabeche e lima / Seared tuna served with escabeche and lime	18
LOMBO DE BACALHAU COM XERÉM DE BERBIGÃO / COD LOIN WITH COCKLE XERÉM	23 🍷	RISOTTO DE CAMARÃO / PRAWN RISOTTO Risotto de camarão guarnecido com camarão tigre e lima / Prawn risotto with tiger prawn and lime	21
CARIL DE CAMARÃO COM LEGUMES DA ÉPOCA E IOGURTE / PRAWN CURRY WITH SEASONAL VEGETABLES AND YOGHURT 3 unidades de camarão tigre com legumes da estação e molho de caril acompanhado com arroz basmati / 3 pieces of tiger prawn with seasonal vegetables and curry sauce served with basmati rice	19 🍷 🍷	RISOTTO DE COGUMELOS / MUSHROOM RISOTTO Risotto de cogumelos e pêra trufada / Mushroom and truffle pear risotto	17 🍷 🍷
POLVO GRELHADO COM PURÉ DE BATATA DOCE / GRILLED OCTOPUS WITH SWEET POTATO PUREE Polvo grelhado com puré de batata doce e óleo de coentros / Grilled octopus with sweet potato puree and coriander oil	23 🍷	FRANGUINHO NO CARVÃO COM LEGUMES DA ÉPOCA / CHARCOAL CHICKEN WITH SEASONAL VEGETABLES 250-300g de franguinho a baixa temperatura finalizado no carvão, guarnecido com legumes da estação salteados / 250-300g of low-temperature chicken finished in charcoal with sauteed seasonal vegetables	17
PEIXE DO MERCADO NO CARVÃO / MARKET FISH ON THE CHARCOAL Peixe do dia com um acompanhamento à escolha / Daily fish with a side dish of your choice	18	CHAKBURGER / Hamburguer Angus 160g com maionese de iceberg e cornichons, queijo Brie com compota de cebola roxa / Hamburguer Angus 160g with iceberg and cornichons mayonnaise, Brie cheese with red onion jam	16

TO ORDER



ABA DE NOVILHO A BAIXA TEMPERATURA / (2pax) LOW TEMPERATURE FLAP STEAK	45	ARROZ DE CARABINEIRO / (2pax) CARABINERO RICE	75
ARROZ BRANCO / WHITE RICE	3	SALADA MISTA / MIXED GREENS	3
FEIJÃO BRASILEIRO / BRAZILIAN BLACK BEANS	4	LEGUMES GRELHADOS / GRILLED VEGETABLES	4
BATATA DOCE FRITA / FRIED SWEET POTATO	4	PURÉ DE BATATA DOCE / SWEET POTATO PUREE	4,50
BATATA FRITA CASEIRA / HOME MADE FRENCH FRIES	3,50		

SIDE DISHES

DESSERTS

DELÍCIA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE DELIGHT Tarte com gelado e crumble de chocolate / Pie with ice cream and chocolate crumble	9	DELÍCIAS DO ALGARVE / ALGARVE'S REGIONAL SWEET TREATS Bolo em camadas de figo, alfarroba e amêndoa / Cake with layers of figs, carobs and almonds	12
COULANT DE CHOCOLATE E CARAMELO SALGADO / CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL COULANT	7	CHURROS COM CHOCOLATE (6 UNI.) / CHURROS WITH CHOCOLATE (6 UNI.)	4,50
CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE	8	TRILOGIA DE GELADOS ARTESANAIS / TRILOGY OF ARTISANAL ICE CREAMS Trilogia de gelados artesanais (sabores da casa) / Trilogy of artisanal ice creams (house flavors)	8
PUDIM DE LARANJA DO ALGARVE COM FLOR DE SAL / ALGARVE ORANGE PUDDING WITH FLOWER SALT	8	FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA / SLICED SEASONAL FRUIT	3,50
TARTE DE LIMÃO MERENGADA / LEMON MERINGUE PIE	10		

- 🍃 VEGAN
- 🍷 SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE
- 🥛 SEM LACTOSE / LACTOSE FREE

- 🌞 APENAS DISPONÍVEL NO MENU DE ALMOÇO/
ONLY AVAILABLE ON THE LUNCH MENU
- 🌙 APENAS DISPONÍVEL NO MENU DE JANTAR/
ONLY AVAILABLE ON THE DINNER MENU

Alguns dos alimentos expostos podem conter alergénicos.
Para mais informações, agradecemos que solicite a lista de ingredientes. /
Some of the proposed meals may contain allergens.
For more information please request the list of ingredients.
Os preços apresentados incluem IVA a taxa legal em vigor. /
The prices listed include VAT at the applicable rate in force.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. /
Any dish, food product or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the client or by him made unusable.
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações /
This establishment has a complaint book available o

Whatsapp +351918267094 | T+351281001306 | Eufel.rv@theprimehotels.com
www.thepimehotels.com | Rua de Ceira, 4, 8500-335 - Monte Gordo



PRIME ENERGIZE
DIGITAL MENU