



MENÚ DE ALMUERZO

FUEL START



COUVERT

Aceitunas marinadas, aceite de oliva aromatizado, mantequilla aromatizada y selección de panes

3,50



SOPA DEL DÍA

Sopa fresca elaborada diariamente con ingredientes de temporada

4,50

GREENS & BOWLS



ENSALADA CÉSAR

Lechuga iceberg, queso parmesano, salsa César casera y picatostes

16,50

Suplementos: Pollo +1,00 € · Gambas +2,00 €



SEA LOVERS BOWL

Base de salmón o atún con salsa Ponzu. Servido con aguacate, pepino, mango, huevo cocido, arroz thai, semillas de calabaza y hierbas. (100 % sin frutos secos)

18,00



ENERGIZE BOWL (VEGANA)

Quinoa, garbanzos, verduras a la parrilla, boniato y piña con salsa de salvia, naranja y lima

16,50

STREET FLAVOURS



TACOS DE TATAKI (2 UDS.)

Tortillas suaves con tataki de atún, guacamole y salsa sweet chili

15,00



TACOS DE CARNITAS (2 UDS.)

Tortillas suaves con carne de cerdo cocinada lentamente, guacamole fresco, cebolla roja picada, cilantro y un toque de jalapeño

14,50

FUEL SIGNATURES



CHAKBURGER

Hamburguesa Angus (160 g), queso Brie fundido, lechuga, tomate y chutney casero de cebolla roja. Servida con patatas fritas

19,50



SUPER VEGGIE BURGUER

Hamburguesa 100 % vegana con los mejores acompañamientos de temporada

18,00

DESDE ROMA CON AMOR

PINSAS ROMANAS

- Margarita (Queso y jamón)

14,50
- Mortadela y Burrata

17,00
- Diavola

15,00
- Prosciutto, Champiñones y Trufa

16,00
- Vegetariana

14,00

LITTLE FUELERS

MENÚ INFANTIL

A elegir: Espaguetis a la boloñesa · Nuggets de pollo con arroz · Mini hamburguesa con patatas fritas

12,00



INGREDIENTES FRESCOS

Seleccionamos cuidadosamente los mejores ingredientes.



HECHO CON CARIÑO

Recetas equilibradas.



LLENA TU DÍA DE ENERGÍA

Sabores que te llenan de energía.

SWEET FINISH



MOUSSE NEGRA DE LA RÍA

Intensa mousse de chocolate negro (70 %) con un hilo de aceite de oliva virgen extra y un toque de salicornia deshidratada del Algarve

9,50



BOSQUE DE SÃO BRÁS

Cheesecake servido en verrine con base crujiente, crema de queso y salsa de frutos rojos con aguardiente de madroño

9,50



EL HUERTO DEL ALGARVE

Mousse aterciopelada de algarroba, mermelada casera de higo y crumble crujiente de almendra tostada

9,50



BRISA DEL SUR

Panna cotta cremosa infundada con naranja del Algarve y albahaca, coronada con coulis de fresas

8,50



PUDIN DE NARANJA DEL ALGARVE CON FLOR DE SAL Y HELADO

Pudin tradicional de naranja aromatizado con flor de sal, acompañado de una bola de helado

9,00



CRÈME BRÛLÉE

Clásica crema quemada con vainilla natural

9,00



SELECCIÓN DE FRUTA FRESCA CORTADA

Fruta de temporada laminada

5,00

EAT WELL . TRAIN HARD. LIVE BETTER.



+351 281 001 306



fuel.rsv@theprimehotels.com



www.theprimehotels.com



@restaurant.fuelbychakall



Favorito de los clientes



Ligeramente picante

Informamos de que nuestros platos pueden contener alérgenos. Por favor, consulte a nuestro equipo. Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el servicio de pan y aperitivo (cubierto), podrá ser cobrado si no ha sido solicitado por el cliente o si no ha sido consumido por este. Este establecimiento dispone de Hojas de Reclamaciones.



ESCANÉAME
MENÚ Y ALÉRGENOS



RESTAURANT

by *Chakal*

MENÚ DE CENA

GOOD FOOD.
GOOD ENERGY.
EVERY DAY.



Sabores del Algarve. energía para la vida



FUEL START



COUVERT

Aceitunas marinadas, aceite de oliva aromatizado, mantequilla aromatizada y selección de panes

3,50



SOPA DEL DÍA

Sopa fresca elaborada diariamente con ingredientes de temporada

4,50



CEVICHE AL-GHARB

Dados de salmón fresco marinados en zumo de cítricos, mango dulce, uvas frescas y gajos de naranja del Algarve

16,50



TACOS DE CARNITAS (2 UDS.)

Tortillas suaves con carne de cerdo cocinada lentamente, guacamole fresco, cebolla roja picada, cilantro y un toque de jalapeño

14,50



TACOS TATAKI (2 UDS.)

Tortillas suaves con tataki de atún, guacamole y salsa sweet chili

15,00



BURRATA CON PESTO

Ensalada de hojas de temporada, tomate, frutos secos y gajos de naranja fresca, aliñada con salsa pesto

14,50



CAO CAO DE GAMBAS

Gambas con tomates cherry, boniato, cebolla roja, cilantro y tostadas

16,00



SETAS A LA PARRILLA

Setas Pleurotus a la parrilla con alioli de pimientos

12,00



Favorito de los clientes



Ligeramente picante

FROM THE SEA

PESCADO Y MARISCO



LOMO DE BACALAO CONFITADO

Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva con costra de pan de maíz, higos, cilantro, encurtidos y aceitunas sobre puré de garbanzos

27,00



PULPO A LA PARRILLA

Tentáculos de pulpo a la parrilla con puré de boniato de la región y verduras salteadas

26,00



TATAKI DE ATÚN DEL MERCADO

Lomo de atún sellado con sésamo, salsa Tarê casera, puré de boniato y verduras

22,00



PESCADO DEL MERCADO

Pescado del día a la parrilla de carbón con una guarnición a elegir

22,00



TAGLIATELLE DE CILANTRO Y GAMBAS

Pasta con salsa casera de cilantro y gambas salteadas con tomates cherry

24,50



RISOTTO DEL MAR

Arroz Arborio cremoso con gambas y ralladura de lima

25,00

EAT WELL . TRAIN HARD. LIVE BETTER.



INGREDIENTES FRESCOS

Seleccionamos cuidadosamente los mejores ingredientes.



HECHO CON CARÍÑO

Recetas equilibradas.



LLENA TU DÍA DE ENERGÍA

Sabores que te llenan de energía.

FROM THE GRILL

CARNE



WAGYU PREMIUM BURGER
Hamburguesa de Wagyu con queso cheddar, setas, cebolla caramelizada y mayonesa de trufa. Servida con boniato frito.

27,00



COSTILLAS DEL ALGARVE COCINADAS A BAJA TEMPERATURA
Costillas de cerdo cocinadas a baja temperatura con salsa barbacoa del Algarve y boniato trufado.

23,00



POLLITO CHAKALL
Medio pollo deshuesado a la parrilla con el aliño secreto especial del Chef. Servido con verduras a la parrilla

19,50

CORTES PREMIUM*



SOLOMILLO (APROX. 300 G)
Solomillo premium a la parrilla en su punto perfecto

28,00



RIBEYE / ENTRECOT (APROX. 300 G)
Corte premium de entrecot madurado, asado a la parrilla a la perfección

28,00



PICAÑA PREMIUM (APROX. 300 G)
Lonchas de picaña madurada seleccionada y preparada en parrilla tradicional

26,00

*Los Premium Cuts se sirven sin guarnición. Elija su guarnición en la sección "Side Dishes".

Informamos de que nuestros platos pueden contener alérgenos. Por favor, consulte a nuestro equipo. Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el servicio de pan y aperitivo (cubierto), podrá ser cobrado si no ha sido solicitado por el cliente o si no ha sido consumido por este. Este establecimiento dispone de Hojas de Reclamaciones.

VEGGIE



RISOTTO DE SETAS
Arroz Arborio cremoso con setas silvestres salteadas y queso parmesano

22,00



SUPER VEGGIE BURGER
Hamburguesa 100 % vegana con las mejores guarniciones de temporada

18,00

LITTLE FUELERS

MENÚ INFANTIL

A elegir: Espaguetis a la boloñesa · Nuggets de pollo con arroz · Mini hamburguesa con patatas fritas

12,00

SIDE DISHES

GUARNICIONES



ARROZ BLANCO

3,50



FRIJOLES CON FAROFA

4,50



BONIATO FRITO

4,50



PATATAS FRITAS CASERAS

4,00



ENSALADA MIXTA

3,50



VERDURAS A LA PARRILLA

4,50

SWEET FINISH

DESCUBRE NUESTROS NUEVOS POSTRES



MOUSSE NEGRA DE LA RÍA
Intensa mousse de chocolate negro (70 %) con un hilo de aceite de oliva virgen extra y un toque de salicornia deshidratada del Algarve

9,50



BOSQUE DE SÃO BRÁS
Cheesecake servido en verrine con base crujiente, crema de queso y salsa de frutos rojos con aguardiente de madroño

9,50



EL HUERTO DEL ALGARVE
Mousse aterciopelada de algarroba, mermelada casera de higo y crumble crujiente de almendra tostada

9,50



BRISA DEL SUR
Panna cotta cremosa infundionada con naranja del Algarve y albahaca, coronada con coulis de fresas

8,50



PUDIN DE NARANJA DEL ALGARVE CON FLOR DE SAL Y HELADO
Pudin tradicional de naranja aromatizado con flor de sal, acompañado de una bola de helado

9,00



CRÈME BRÛLÉE
Clásica crema quemada con vainilla natural

9,00



SELECCIÓN DE FRUTA FRESCA CORTADA
Fruta de temporada laminada

5,00

+351 281 001 306 | fuel.rsv@theprimehotels.com
www.theprimehotels.com | @restaurant.fuelbychakall



MENÚ Y ALÉRGENOS

ESCANÉAME