

BEM-VINDO

O FUEL destaca-se pela oferta de refeições equilibradas, com ingredientes naturais e frescos, contudo igualmente saborosas e variadas. A génese dos nossos pratos assenta no equilíbrio fundamental entre três componentes: proteínas, hidratos de carbono e hortícolas. Nunca esquecendo como acabar em grande, dispomos de sobremesas saudáveis e algumas iguarias regionais imperdíveis. Dispomos de uma ampla gama dos vários componentes para se deliciar na nossa companhia num ambiente descontraído com o requinte único do Prime.

WELCOME

FUEL stands out for its balanced meals, with natural and fresh ingredients, yet equally tasty and varied. The genesis of our dishes is based on the fundamental balance between three components: proteins, carbohydrates and vegetables. Never forgetting how to finish in great style, we have healthy desserts and some regional delicacies not to be missed. We have a wide range of various components to delight you in a relaxed atmosphere with the unique refinement of The Prime.

COUVERT

Miniaturas de pão de trigo e centeio com sementes, pão de curgete e queijo caseiro, paté do chef, azeitonas marinadas, manteiga, azeite biológico para barrar.

Mini wheat & rye seeded breads, homemade courgette & cheese bread, chef's pate, marinated olives, butter, organic spreadable olive oil.

PAX 2.50€

ENTRADAS

STARTERS

- Creme de batata doce com figos secos algarvios (V) (GF) 5.00€
Sweet potato & algarvian dried figs soup
- Tempura de legumes com hummus de beterraba & molho de iogurte cítrico (V) .. 5.00€
Veggie tempura with beetroot hummus & citric yoghurt sauce
- Sopa de abóbora assada e amêndoa torrada (V) (GF)..... 6.00€
Roasted pumpkin & toasted almond soup
- Tiborna de queijo de cabra, mel & rosmaninho. 6.00€
Roasted bread topped with goat cheese, honey & rosemary
- Tostas de Abacate com lima e sementes de cânhamo e ovos escalfados (V) 7.00€
Avocado w/ lime juice and hemp seeds on toast topped w/ poached eggs
- Ceviche de Bacalhau com pimentos e manga (LF) (GF) 8.00€
Cod “ceviche” with peppers & mango
- Camarões flambados com molho de laranja algarvia & brandy (LF)..... 9.00€
Flambéed prawns with algarvian orange & brandy sauce
- Tapa de Polvo à Galega com batata cozida, azeite e paprika (LF) (GF)..... 12.00€
Galician style Octopus tapa with boiled potatoes, olive oil and paprika

MASSAS

PASTAS

Disponível massa sem glúten. Gluten Free Pasta available.

- Veggie tagliatelle (V) (K) 12.00€
Com tomate, cogumelos, curgetes, espinafres & amêndoa torrada
With Mushrooms, tomatoes, courgettes, spinach & toasted almonds
- Fettuccine com almôndegas* | Meatball* fettuccine (K) 13.00€
*Opção vegetariana: almôndegas de soja | Veggie option: soya balls
Almôndegas assadas em molho de tomate & manjerição com lascas de parmesão
Roasted meatballs in a rich tomato & basil sauce with parmesan flakes
- Linguine com frango e cogumelos | Chicken & mushroom linguine (K)..... 13.00€
Molho de côco cremoso com tomate seco, salsa e lascas de parmesão
Coconut creamy sauce with dried tomatoes, parsley & parmesan flakes
- Spaghetti nero com salmão e camarão | Spaghetti nero with salmon & prawns (K) ... 15.00€
Esparguete de tinta de choco, tomate cereja, molho de tomate e orégãos
Squid ink pasta, rich tomato & oregano sauce with cherry tomatoes

HAMBÚRGUERES

ENERGIZE BURGERS

Servidos em pão brioche ou bolo do caco multicereais com palitos fritos de batata doce ou clássica
Served in a brioche bun or traditional wholegrain “bolo do caco” and classic or sweet potato frie

- Veggie Energy (V) 12.00€
Hambúrguer de beterraba, quinoa e grão com espinafres, tomate, mostarda e guacamole
Beetroot, quinoa & chickpea patty with spinach, tomato, mustard & guacamole
- Energize Fit. 14.00€
Bife de frango grelhado, alface, cebola crocante, cogumelos salteados e queijo mozzarella
Grilled chicken fillet, lettuce, crispy onion, mushrooms & grated mozzarella
- Fuel Dive 14.00€
Hambúrguer de Salmão, rúcula, pepino, cebola roxa caramelizada, queijo Brie derretido
Salmon patty, rocket, cucumber, caramelized red onion, melting “Brie” cheese
- Ultimate Black Angus. 15.00€
Hambúrguer de novilho, alface, tomate, queijo cheddar, bacon crocante e ovo estrelado
Black Angus patty, lettuce, tomato, cheddar cheese, crispy bacon & fried egg

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.

SALADAS

SALADS



SOBREMESAS

DESSERTS

- Misto de frutas sazonais frescas (V) (K) (GF) (LF) 4.00€
Selection of seasonal fresh fruit
- Pudim de laranja do Algarve (V) (K) 4.00€
Algarvian orange pudding
- Torta de alfarroba com creme de ovos (V) 4.00€
Carrob & egg tart
- Cheesecake de abóbora e nozes tostadas (V) (K) 4.50€
Pumpkin & toasted walnut cheesecake
- Brownie de chocolate com gelado de amêndoa artesanal (V) (K) 4.50€
Chocolate brownie with artisan almond ice cream
- Trilogia de gelados artesanais com crumble de amêndoa (V) (K) 4.50€
Trilogy of Artisan Ice Creams with almond crumble
- Tábua de Queijos para partilhar | Cheese board for two to share..... 10.00€
Seleção do Chef de 4 variedades de queijos, compota, mel, uvas e nozes tostadas
Chef's selection of 4 varieties of cheese, compote, honey, grapes & toasted walnuts

IVA incluído à taxa em vigor.

Nenhum prato, alimento ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento contém Livro de Reclamações.

VAT included at legal rate.

No dish, food or drink, including the couvert, may be charged for if it has not been requested by the client or made unusable. Complaints book available.



FUEL

R E S T A U R A N T



/fuelrestaurantbar

www.theprimehotels.com/fuel

 281 001 300



Menu de Grupo

A

EMENTA DE 3 MOMENTOS

ENTRADAS

- Creme de Abóbora, Cenoura e Açafrão -- Bites de Guacamole com Camarão --
- Ovos recheados com Delícias do Mar -- Crackers de Presunto e Ricota --
- Bites de Pesto e Tomate seco -- Rolinhos de Salmão fumado e queijo --
- Espetos de Mozzarella e Tomate --

PRATOS PRINCIPAIS

[OPÇÃO PRATO PEIXE OU CARNE]

- Filetes de Robalo ao forno com puré de batata doce e ninho de legumes de Outono --
- Lombo de Porco Preto assado com puré de batata perfumado com trufas brancas e redução de vinho do Porto --

SOBREMESAS

- Mini-buffet de doces tradicionais de Natal --
- Fruta sazonal laminada perfumada com lima e hortelã --
- Variedade de queijos, nozes, mel e compotas --

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO

- Vinho The Prime tinto, branco ou rosé -- Cerveja de pressão Sagres --
- Água mineral com ou sem gás -- Refrigerantes, sumos e Café --

*Mínimo de 10 PAX.

*Menu de Grupo válido para almoço ou jantar.

UPGRADE PARA 4 MOMENTOS: +6€ P/PAX

PVP: 25€ P/PAX

The PRIME
Energize
Monte
Gordo

1—e



Menu de Grupo

B

EMENTA DE 3 MOMENTOS

ENTRADAS

- Creme de Abóbora, Cenoura e Açafrão -- Bites de Guacamole com Camarão --
- Ovos recheados com Delícias do Mar -- Crackers de Presunto e Ricota --
- Bites de Pesto e Tomate seco -- Rolinhos de Salmão fumado e queijo --
- Espetos de Mozzarella e Tomate --

PRATOS PRINCIPAIS

[OPÇÃO PRATO PEIXE OU CARNE]

- Lombo de Bacalhau ao forno com Espinafres e broa de milho servida com batata a murro --
- Supremos de Frango com molho de mostarda e mel, legumes salteados e batata nova com Alho e Alecrim --

SOBREMESAS

- Mini-buffet de doces tradicionais de Natal --
- Fruta sazonal laminada perfumada com lima e hortelã --
- Variedade de queijos, nozes, mel e compotas --

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO

- Vinho The Prime tinto, branco ou rosé -- Cerveja de pressão Sagres --
- Água mineral com ou sem gás -- Refrigerantes, sumos e Café --

*Mínimo de 10 PAX.

*Menu de Grupo válido para almoço ou jantar.

UPGRADE PARA 4 MOMENTOS: +6€ P/PAX

PVP: 25€ P/PAX

The PR1ME
Energize
Monte
Gordo

1—e



Group Menu

A

THREE COURSE MENU

STARTERS

- Pumpkin, Carrot & Turmeric soup -- Guacamole & Shrimp bites --
- Stuffed eggs with Seafood sticks -- Smoked Ham & Ricotta crackers --
- Pesto & sundried Tomato bites -- Smoked Salmon & Cheese rolls --
- Mozzarella & Cherry Tomato skewers --

MAIN COURSES

[EITHER FISH OR MEAT OPTION]

- Roasted Sea Bass fillets with sweet Potato purée & Autumn vegetables --
- Black Pork loin with truffled mashed Potatoes & Port wine reduction --

DESSERTS

- Traditional Christmas sweets & puddings buffet --
- Seasonal fresh fruit perfumed with lime & mint --
- Variety of cheeses, walnuts, honey & jams --

DRINKS INCLUDED DURING THE MEAL

- Red, White or Rosé Prime wine -- Draught Beer Sagres --
- Still or Sparkling mineral Water -- Soft drinks, juices & coffee --

*Minimum of 10 pax.

*Group menu valid for Lunch or Dinner.

4 COURSE MEAL UPGRADE: +6€ P/PAX

25€ P/PAX

The PR1ME
Energize
Monte
Gordo

1—e



Group Menu

B

THREE COURSE MENU

STARTERS

- Pumpkin, Carrot & Turmeric soup -- Guacamole & Shrimp bites --
- Stuffed eggs with Seafood sticks -- Smoked Ham & Ricotta crackers --
- Pesto & sundried Tomato bites -- Smoked Salmon & Cheese rolls --
- Mozzarella & Cherry Tomato skewers --

MAIN COURSES

[EITHER FISH OR MEAT OPTION]

- Roasted Cod Loin with a rustic cornbread crust, in a bed of spinach & crushed potatoess --
- Chicken supremes w/ mustard & honey sauce, sautéed vegetables, garlic & rosemary potatoes --

DESSERTS

- Traditional Christmas sweets & puddings buffet --
- Seasonal fresh fruit perfumed with lime & mint --
- Variety of cheeses, walnuts, honey & jams --

DRINKS INCLUDED DURING THE MEAL

- Red, White or Rosé Prime wine -- Draught Beer Sagres --
- Still or Sparkling mineral Water -- Soft drinks, juices & coffee --

*Minimum of 10 pax.

*Group menu valid for Lunch or Dinner.

4 COURSE MEAL UPGRADE: +6€ P/PAX

25€ P/PAX

The PR1ME
Energize
Monte
Gordo

1—e



Menú de Grupos

A

3 MOMENTOS

ENTRANTES

- Crema de Calabaza, Zanahoria y Cúrcuma -- Tartaleta de Guacamole con Langostinos --
- Huevos rellenos de Tronquitos de Mar -- Cracker de Jamón Serrano y queso Ricota --
- Tartaleta de Pesto y Tomate seco -- Rollitos de Salmón ahumado y crema de queso --
- Brochetas de Mozzarella y Tomate --

PLATO PRINCIPAL

[OPCIÓN DE PESCADO O CARNE]

- Filetes de Lubina al horno con puré de Boniato y nido de verduras en Otoño --
- Solomillo de cerdo Ibérico al horno con puré de patata trufado y reducción de vino de Oporto --

POSTRES

- Mini buffet tradicional de dulces y postres típicos Navideños --
- Fruta de temporada laminada con perfumen de Lima y Menta --
- Variedad de Quesos, Nueces, Miel y Mermeladas --

BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE EL SERVICIO DE COMIDAS

- Vino tinto, blanco o rosado Prime -- Cerveza Sagres --
- Agua con y sin gas -- Refrescos, zumos y café --

*Mínimo de 10 personas.

*Menú de grupos para Almuerzos o Cenas.

CONVERSIÓN PARA 4 MOMENTOS: +6€ POR PERSONA

25€ P/PAX

The PR1ME
Energize
Monte
Gordo

1—e



Menú de Grupos

B

3 MOMENTOS

ENTRANTES

- Crema de Calabaza, Zanahoria y Cúrcuma -- Tartaleta de Guacamole con Langostinos --
- Huevos rellenos de Tronquitos de Mar -- Cracker de Jamón Serrano y queso Ricota --
- Tartaleta de Pesto y Tomate seco -- Rollitos de Salmón ahumado y crema de queso --
- Brochetas de Mozzarella y Tomate --

PLATO PRINCIPAL

[OPCIÓN DE PESCADO O CARNE]

- Lomo de Bacalao al horno con Espinacas y pan de maíz servido con patata "a murro" --
- Pechuga de Pollo con mostaza y miel, vegetales salteados y patatas al ajo y romero --

POSTRES

- Mini buffet tradicional de dulces y postres típicos Navideños --
- Fruta de temporada laminada con perfumen de Lima y Menta --
- Variedad de Quesos, Nueces, Miel y Mermeladas --

BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE EL SERVICIO DE COMIDAS

- Vino tinto, blanco o rosado Prime -- Cerveza Sagres --
- Agua con y sin gas -- Refrescos, zumos y café --

*Mínimo de 10 personas.

*Menú de grupos para Almuerzos o Cenas.

CONVERSIÓN PARA 4 MOMENTOS: +6€ POR PERSONA

25€ P/PAX

The PR1ME
Energize
Monte
Gordo

1—e