

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 (LF) (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
- Tapa de Polvo à Galega com batata cozida, azeite e paprika (LF) (GF)..... 8.00€
Galician style Octopus tapa with boiled potatoes, olive oil and paprika
- 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

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



Todas as saladas incluem a opção
All salads include an optional

- Prime Caesar (V) (K) 13.00€
Alfaces crocantes, croutons com ervas e alho, ovo cozido, abacate com molho César
Crunchy lettuces, herby croutons, boiled egg, avocado & caesar dressing
- Superfood Wonder (V) (K) 13.00€
Trigo sarraceno, lentilhas, brócolos, espinafres, alface roxa, amêndoa, romã & sementes tostadas
Buckwheat, lentils, broccoli, spinach, purple lettuce, almonds, pomegranate & toasted seeds
- Tropical Kick (V) (K) (GF) 14.00€
Espinafres, alface, tomate cereja, manga, abacate, milho, sementes tostadas
Spinach, lettuce, cherry tomatoes, mango, avocado, sweetcorn & toasted seeds

SUGESTÕES PR1ME

PR1ME SUGGESTIONS

- Bife de Atum grelhado com puré de batata doce e legumes ao vapor 14.00€
Grilled Tuna steak with sweet potato purée & steamed vegetables
(K) (GF)
- Peito de Frango recheado com cheddar e espinafres, puré de abóbora e legumes. . . 15.00€
Roasted Chicken breast stuffed with cheddar & spinach, pumpkin purée & sautéed veggies
(K) (GF)
- Lombo de Salmão grelhado com arroz selvagem, feijão verde salteado e pesto 15.00€
Grilled Salmon fillet with wild rice, sautéed green beans & pesto
(K) (GF)
- Filetes de Robalo ao forno com batata doce e espargos salteados 16.00€
Roasted Sea Bass fillets with sweet potatoes & sautéed asparagus
(K) (GF)
- Bife de Alcatra Premier grelhado com batata doce frita e legumes salteados 17.00€
Grilled Rump Steak with sweet potato fries & sautéed veggies
(K) (GF) (LF)
- Lombo de Bacalhau à Lagareiro com grelos salteados, batata a murro e azeite de ervas 18.00€
Roasted Cod Loin in “Lagareiro” style with turnip tops, punched potatoes & herby olive oil
(GF) (LF)
- Tormedó com molho de três pimentas, batata gratinada e espargos salteados 22.00€
Fillet steak in a rich peppercorn sauce, potatoes au gratin & sautéed asparagus

(GF) SEM GLÚTEN
GLUTEN FREE

(LF) SEM LACTOSE
LACTOSE FREE

(V) VEGETARIANO
VEGETARIAN

(K) VERSÃO CRIANÇA DISPONÍVEL
KIDS VERSION AVAILABLE

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



www.theprimehotels.com/fuel

☎ 281 001 300