

✉ fuel.rsv@theprimehotels.com ☎ 281 001 300
@ theprimehotels.com/fuel 🕒 12:30 - 22:30

FUEL

RESTAURANT

📷 /fuelrestaurantbar
📺 Fuel Restaurant

#energizehotels
#theprimeenergize
#fuelrestaurant

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 & manjeriço 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

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

HAMBÚRGUERES ENERGIZE 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

SUGESTÕES PRIME PRIME SUGGESTIONS

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

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

Alguns dos alimentos expostos podem conter alergénicos. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. 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.
Some of the proposed meals may contain allergens. For more information please request the list of ingredients. VAT included at legal rate. No dish, food or drink, including the couvert, may be charged for it has not been requested by the client or made unusable. Complaints book available.

(V) VEGETARIANO | VEGETARIAN (K) VERSÃO CRIANÇA DISPONÍVEL | KIDS VERSION AVAILABLE
(GF) SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE (LF) SEM LACTOSE | LACTOSE FREE