



Couvert

| | |
|---|-------|
| Pão, Azeitona, Cenoura Algarvia, Manteigas Compostas Bread, Olives, Carrots, Homemade Butter | 2,00€ |
|---|-------|



Entradas | Starters

| | |
|---|--------|
| Sopa do Chef Chef's Soup | 3,50€ |
| Spring Roll de Sardinha com Chutney de Tomate e Manjeriçao Sardine Spring Roll with Tomato Chutney and Basil | 9,00€ |
| Ceviche da Nossa Costa <i>Ceviche from Our Coast</i> | 14,00€ |
| A Maresia (Vieiras, Camarão, Mexilhão, Puré de Couve Flor e Caviar de Salmão) <i>"A Maresia" (scallops, shrimp, mussels, cauliflower puree and salmon caviar)</i> | 14,00€ |
| Camarão Frito ao Alho <i>Fried Garlic Shrimp</i> | 12,00€ |
| Carpaccio de Vitela com Rebentos de Rúcula, Lascas de Parmesão e Maionese de Mostarda <i>Veal Carpaccio with Arugula Sprouts, Parmesan Flakes and Mustard Mayonnaise</i> | 14,00€ |

Peixes | Fish

| | |
|---|--------|
| Bacalhau Confitado com Açorda de Gambas <i>Confit Cod with Prawn "Açorda"</i> | 18,00€ |
| Filete de Peixe Galo com Ravioli de Trufa Branca, Puré de Ervilhas e molho de Tomate Assado e Leite de Coco <i>Rooster Fish Fillet with White Truffle Ravioli, Pea Puree and Roasted Tomato Sauce and Coconut Milk</i> | 20,00€ |
| Pregado em Crosta de Alho e Salsa, Espinafres, Cremoso de Batata e Molho Vinho Verde <i>Turbot in Garlic and Parsley Crust, Spinach, Creamy Potato and "Vinho Verde" Sauce</i> | 21,00€ |

Vegetarianos | Vegetarian

| | |
|---|--------|
| Risoto de Quinoa, Cogumelos e Manjeriçao  <i>Quinoa, Mushroom and Basil Risotto</i> | 15,00€ |
| Guisado de Beterraba, Lentilhas e Tofu  <i>Beetroot, Lentils and Tofu Stew</i> | 14,00€ |

Carnes | Meat

| | |
|--|--------|
| Presas de Porco Iberico Assado com Café, Soja e Alperces <i>Roasted Iberico Pork with Coffee, Soy and Apricots</i> | 17,00€ |
| Magret de Pato, Puré de Aipo, Figos Caramelizados, Espinafres ao Vapor e Legumes <i>Duck Magret, Celery Purée, Caramelized Figs, Steamed Spinach and Seasonal Vegetables</i> | 18,00€ |
| Lombinho de Borrego com Crosta de Alecrim, Puré de Castanhas, com Redução de Vinho Tinto e Legumes Baby Glaceados <i>Lamb Tenderloin with Rosemary Crust, Chestnut Purée, Red Wine Reduction and Glazed Baby Vegetables</i> | 20,00€ |

Escolha o Seu Bife | Meat Your Perfect Steak

| | |
|---|-----------|
| Vazia Novilho (200gr.) <i>Sirlion Steak (200gr.)</i> | 19,00€ |
| Lombo Novilho (200gr.) <i>Tenderloin Steak (200gr.)</i> | 24,00€ |
| Ribeye (200gr) | 22,00€ |
| Tomahawk para partilhar* <i>Tomahawk to share*</i> | 49,00€/kg |

*Reserva com antecedência de 24 horas | 24-hour advance reservation

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES:

Tomate Grelhado, Maçaroca Milho, Salada Coleslaw, Batata Steak House
Grilled Tomato, Corn Cob, Coleslaw Salad, Steakhouse Potato

Molhos (Portuguesa, Pimenta, Cogumelos, Mostarda, Queijo)
Sauces (Portuguese, Pepper, Mushrooms, Mustard, Cheese)

Experiência a Dois | Experience for Two

Reserva com antecedência de 24 horas | 24-hour advance reservation

| | |
|--|--------|
| Cataplana de Vegetais  <i>Vegetables Cataplana</i> | 25,00€ |
| Cataplana de Polvo com Batata Doce <i>Octopus Cataplana with Sweet Potato</i> | 38,00€ |
| Cataplana de Peixe e Marisco <i>Fish and Seafood Cataplana</i> | 30,00€ |
| Robalo ao Sal <i>Salt-Crusted Sea Bass</i> | 45,00€ |
| Arroz de Robalo <i>Seabass Rice</i> | 34,00€ |
| Mariscada <i>Shellfish</i> | 60,00€ |

Sobremesas | Desserts

| | |
|--|--------|
| Fruta da época <i>Seasonal fruit</i> | 3,50€ |
| Bourbon, Funcho e Ameixas Assadas com Gelado de Café <i>Bourbon, Fennel and Roasted Plums with Coffee Ice Cream</i> | 5,00€ |
| Abacaxi e Caramelo em Sous Vide com Pimenta Rosa e Gelado Baunilha <i>Pineapple and Caramel in Sous Vide with Pink Pepper and Vanilla Ice Cream</i> | 5,00€ |
| Mousse de Chocolate com Merengue de Beterraba Crocante <i>Chocolate Mousse with Crispy Beetroot Meringue</i> | 4,50€ |
| "O Clássico" Tarte de Maça com Gelado de Baunilha <i>"The Classic" Apple Pie with Vanilla Ice Cream</i> | 4,50€ |
| Tábua de Queijos 2pax <i>Cheese Board 2pax</i> | 15,00€ |
| Gelado Baunilha, Morango, Chocolate, Figo, Café (1 Bola) <i>Vanilla Ice Cream, Strawberry, Chocolate, Fig, Coffee (1 Ball)</i> | 2,00€ |

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABLECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUÍNDO COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. OS PRODUTOS ACIMA PODEM CONTER VESTÍGIOS DE: CEREAIS, QUE CONTÉM GLÚTEN, CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS, OVOS, PEIXES, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTO DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE, SULFITOS E TREMOÇOS. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS DISPONÍVEL. PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS, POR FAVOR CONTACTAR UM MEMBRO DO STAFF.

VAT INCLUDED. THIS ESTABLISHMENT HAS A COMPLAINTS BOOK.

NO DISH, FOOD, OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT CAN BE CHARGED IF IT IS NOT REQUESTED BY CLIENT OR NOT USED. THE ABOVE PRODUCTS MAY CONTAIN TRACES OF CEREALS CONTAINING GLUTEN, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS, EGGS, FISH, ALMONDS, SOYA, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULPHUR DIOXIDE, SULPHITES AND LUPIN BEANS. AVAILABLE ALLERGENIC INFORMATION, FOR ADDITIONAL INFORMATION,

PLEASE CONTACT ONE OF OUR STAFF MEMBERS.



Estrada da Rocha, nº2, Sítio de São Fancisco
8500-804 Portimão
T. + 351 282 002 200 | E. info.marina@jupiterhotelgroup.com
www.jupitermarinahotel.com