



JUPITER
MARINA
HOTEL

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 Manjerição Sardine Spring Roll with Tomato Chutney and Basil	9,00€
Ceviche da Nossa Costa Ceviche from Our Coast	14,00€
A Maresia (Vieiras, Camarão, Mexilhão, Puré de Couve Flor e Caviar de Salmão) "A Maresia" (scallops, shrimp, mussels, cauliflower puree and salmon caviar)	16,00€
Camarão Frito ao Alho Fried Garlic Shrimp	14,00€
Carpaccio de Vitela com Rebentos de Rúcula, Lascas de Parmesão e Maionese de Mostarda Veal Carpaccio with Arugula Sprouts, Parmesan Flakes and Mustard Mayonnaise	14,00€
Tartelete de Bolotos e Funcho com Puré de Beterraba, Confit de Tomate cereja e Milho Glaceado Boletus and Fennel Tartlet with Beet Puree, Cherry Tomato Confit and Glazed Corn	12,00€
Carpaccio de Muxama de Atum Tuna Muxama Carpaccio	15,00€

Peixes | Fish

Bacalhau Confitado com Açorda de Gambas Confit Cod with Prawn "Açorda"	19,00€
Pargo à Bulhão Pato com Arroz de Coentros e Lima e Pontas de Espargos Salteados Snapper with "Bolhão Pato" Clams, Coriander and Lime Rice and Sautéed Asparagus	21,00€
Pregado em Crosta de Alho e Salsa, Espinafres, Cremoso de Batata e Molho Vinho Verde Turbot in Garlic and Parsley Crust, Spinach, Creamy Potato and "Vinho Verde" Sauce	22,00€

Vegetarianos | Vegetarian

Tofu Teriyaki com Puré de Couve-Flor Fumada e Salteado de Legumes Mediterrâneos  Teriyaki Tofu with Smoked Cauliflower Purée and Roasted Mediterranean Vegetables	17,00€
Peixinhos da Horta em Tempura, Granola de Feijão Verde Crocante, Risotto de Alcachofra e Abóbora Assada  "Peixinhos da Horta" in Tempura, Crispy Green Beans Granola, Artichoke Risotto and Roasted Pumpkin	16,00€

Carnes | Meat

Presa de Porco Iberico Assado com Café, Soja e Alperces Roasted Iberico Pork with Coffee, Soy and Apricots	18,00€
Magret de Pato, Puré de Aipo, Figos Caramelizados, Espinafres ao Vapor e Legumes Duck Magret, Celery Purée, Caramelized Figs, Steamed Spinach and Seasonal Vegetables	19,00€
Lombinho de Borrego com Crosta de Alecrim, Puré de Castanhas, com Redução de Vinho Tinto e Legumes Baby Glaceados Lamb Tenderloin with Rosemary Crust, Chestnut Purée, Red Wine Reduction and Glazed Baby Vegetables	22,00€

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€
Costeleta de Vitela (300gr.) <i>Veal Chop (300gr.)</i>	18,00€
Tomahawk para partilhar* <i>Tomahawk to share*</i>	49,00€/kg

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

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES:

Legumes assados, Maçaroca Milho, Salada Coleslaw, Batata Steak House
Roasted Vegetables, 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 🍏 Vegetables Cataplana	25,00€
Cataplana de Polvo com Batata Doce Octopus Cataplana with Sweet Potato	38,00€
Cataplana de Peixe e Marisco <i>Fish and Seafood Cataplana</i>	30,00€
Robalo ao Sal Salt-Crusted Sea Bass	45,00€
Mariscada <i>Shellfish</i>	80,00€

Sobremesas | Desserts

Fruta da época Seasonal fruit	3,50€
Bourbon, Funcho e Ameixas Assadas com Gelado de Café Bourbon, Fennel and Roasted Plums with Coffee Ice Cream	5,50€
Crème Brulée de Chocolate Branco com Canela e Gengibre <i>White chocolate Crème Brulee with Cinnamon and Ginger</i>	5,50€
Mousse de Chocolate com Merengue de Beterraba Crocante Chocolate Mousse with Crispy Beetroot Meringue	4,50€
"O Clássico" Tarte de Maça com Gelado de Baunilha "The Classic" Apple Pie with Vanilla Ice Cream	5,00€
Tábua de Queijos 2pax Cheese Board 2pax	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 ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUÍDO 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 RÍJA, AÍPO, 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 Francisco
8500-804 Portimão
T. + 351 282 002 200 | E. info.marina@jupiterhotelgroup.com
www.jupitermarinahotel.com