JUPITER
MARINA
HOTEL
★ ★ ★ ★

COUPLES & SPA

#Mais Romance

#MORE ROMANCE

PRIVATE DINNER KIT

#Mais Sedução

#MORE SEDUCTION

ENTRADA | *STARTER*

Salada fresca de alfaces com salmão curado, iogurte e citrinos
Fresh lettuce salad with smoked salmon, yogurt and citrus

PEIXE | *FISH*

Raia confitada com puré de batata e rúcula e gema de ovo 64º
Skate fish confit with mashed potato, arugula and egg yolk 64º

E | *AND*

CARNE | *MEAT*

Supremo de frango com salada de lentilhas e alperce
Chicken breast with lentils and apricot salad

SOBREMESA | *DESSERT*

Blinis de chocolate negro, framboesas flambeadas e poejo
Black chocolate blinis, flambé raspberries and pennyroyal

INCLUI ÁGUA E UMA GARRAFA DE ESPUMANTE
INCLUDES WATER AND 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

150€ CASAL
COUPLE

#Mais Tentação

#MORE TEMPTATION

MENU VEGETARIANO | *VEGETARIAN MENU*

ENTRADA | *STARTER*

Salada de Tubérculos com tomate assado, vinagrete balsâmico e nozes
Tubers Salad with roasted tomato, balsamic vinagrette and toasted walnuts

PRATO PRINCIPAL | *MAIN COURSE*

Risotto de quinoa com cogumelos e manjericão
& "Wellington" de Vegetais
Quinoa risotto with mushrooms, basil
& Vegetable Wellington

SOBREMESA | *DESSERT*

Terra de Alfarroba, gelado de figo seco e amêndoa
Carob crumble, dried fig ice cream and almond

INCLUI ÁGUA E UMA GARRAFA DE ESPUMANTE
INCLUDES WATER AND 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

150€ CASAL
COUPLE

#Mais Paixão

#MORE PASSION

ENTRADA | *STARTER*

Salada fresca de alfaces com queijo de ilha, pêra grelhada, amêndoa e tomate cereja

Fresh lettuce salad with island cheese, grilled pear, almond and cherry tomatoes

PEIXE | *FISH*

Robalo recheado com presunto, esmagado de batata e azeitona preta, tomate cereja salteado

Sea bass stuffed with smoked ham, mashed potatoes and black olives sautéed cherry tomatoes

E | *AND*

CARNE | *MEAT*

Lombinho de porco preto com purê de cenoura assada, batata violeta salteada em azeite e orégãos

Black pork loin with roasted carrot puree, sautéed violet potato in olive oil and oregano

SOBREMESA | *DESSERT*

Fondant de caramelo com gelado de baunilha e coulis de morango e vinho do Porto

Caramel Fondant with Vanilla Ice Cream and Strawberry and Port Wine Coulis

INCLUI ÁGUA E UMA GARRAFA DE ESPUMANTE
INCLUDES WATER AND 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

180€ CASAL
COUPLE

#Mais Amor

#MORE LOVE

ENTRADA | *STARTER*

Sopa fria de melão, menta e presunto crocante

Melon and mint cold soup with crispy ham

PEIXE | *FISH*

Bacalhau confitado, xerém de camarão e grelos salteados

Cod confit, Xerém shrimp and sautéed greens

E | *AND*

CARNE | *MEAT*

Naco de novilho grelhado, cogumelos salteados,
batata dauphinoise e molho de chocolate e tomilho

Grilled beef loaf, sauteed mushrooms, Dauphinoise potato, thyme and chocolate sauce

SOBREMESA | *DESSERT*

Morangos marinados em balsâmico, creme de amarguinha e pé de caramelo

Strawberry marinated in balsamic cream
of almon liqeur and caramel powder

INCLUI ÁGUA E UMA GARRAFA DE ESPUMANTE
INCLUDES WATER AND 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

200€ CASAL
COUPLE

JUPITER
MARINA
HOTEL
* * * *

Estrada da Rocha nº 2 - 8500 - 804 Portimão

www.jupitermarinahotel.com
T. (+351) 282 002 200
E. info.marina@jupiterhotelgroup.com