



IN·SEASON

RESTAURANT

MENU DE COMIDA

IN·SEASON

RESTAURANT

IN SEASON é onde os sabores frescos e o ritmo da natureza se juntam para uma experiência gastronômica inesquecível.

Inspirado pela beleza de cada estação, o menu está em constante evolução, celebrando os melhores ingredientes de origem local no seu auge. Cada prato conta uma história de frescura, sustentabilidade e sabores arrojadados e vibrantes que despertam os sentidos.

As manhãs começam com uma deliciosa mistura de opções de buffet e à la carte, em que cada estação apresenta um produto estrela que dá o mote para um dia perfeito. Ao cair da noite, a energia muda para uma experiência elegante e intimista imersa na natureza com opções à la carte num menu que celebra e traz o melhor de cada estação para a mesa.

COUVERT

Focaccia, azeite virgem extra e dip de tomate seco 5

SNACKS

Batatas fritas e molho raita 5

Tempura de feijão-verde e chutney de tamarindo 5

ENTRADAS

Creme de abóbora assada e óleo de gremolata 5

Ceviche de salmão, manga e azeite de manjerição 12

Mini hambúrgueres de frango e creme de manteiga de amêndoa 9

Carpaccio de novilho, rúcula e pesto de courgette 18

SALADAS

Salada de noodles de legumes, feijão edamame e molho de sésamo e gengibre 12

Salada niçoise de atum, ovo cozido, batata, tomate e salsa verde 15

Salada de peito de frango grelhado, folhagens verdes, cogumelos e molho cobb 16

MENU DE COMIDA

PRATOS PRINCIPAIS

Caril de grão, queijo paneer, pickles
de cenoura e malagueta verde  16

Lombo de salmão, bulgur de limão,
bimis fumados e molho agridoce 21

Pasta papardele com camarão,
tomate e salsa roja 23

Coxas de frango piri piri, batata frita
e salada de tomate rosa 19

Costeletas de borrego grelhadas, arroz
pilau e molho de iogurte 24

Bife da vazia grelhado, puré de aipo
e parrillada de cogumelos 30

SOBREMESAS

Fruta da estação laminada  7

Bola de gelado
Chocolate · Morango · Baunilha · Sorbet de Manga 3

Pannacotta de coco, lima
e compota de framboesas  7

Tiramisù clássico 7

Mousse de chocolate, avelãs e flor de sal 8



IN·SEASON

RESTAURANT

BEBIDAS

SUMOS NATURAIS

Laranja 350 ml 6

Rico em vitamina C

Caribbean Breeze 350 ml 9

Abacaxi | Morango | Coco

Rico em antioxidantes, vitaminas, minerais e probióticos

Jungle Juice 350 ml 9

Açaí | Morango | Mirtilo | Manga

Rico em antioxidantes naturais e fibra

Xtra Energy 350 ml 9

Morango | Banana

Rico em vitaminas, minerais e antioxidantes naturais

REFRIGERANTES

Pepsi 300 ml 5

Pepsi Max 0% Açúcar 300 ml 5

7 Up 300 ml 5

Fanta Laranja 300 ml 5

Ice Tea 300 ml Pessego | Limão | Manga 5

CERVEJA E CIDRAS

Cerveja de pressão pequena 300 ml 4

Cerveja de pressão grande 500 ml 6

Super Bock Twin 0% 330 ml 4,5

Super Bock Stout 330 ml 4,5

Super Bock Selecção Bavaria or Dunkel 330 ml 6

Heineken 330 ml 6

Somersby Maçã 330 ml 6

Kopparberg Morango e Lima 500 ml 8

SANGRIA

Branca	35
Tinta	35
Sem álcool 0%	25
Tropical e Espumante	35

VINHO A COPO

Vinho Branco	12 cl
Diálogo Niepoort · <i>Douro</i>	7
Casa Vilacetinho Alvarinho · <i>Vinho Verde</i>	7
Megafone Sauvignon Blanc · <i>Algarve</i>	7
Beyra Reserva Quartz · <i>Beira</i>	7
Ah Galego! “Moscatel Galego” Quinta da Vacaria · <i>Douro</i>	9

Vinho Rosé	12 cl
Dona Maria · <i>Alentejo</i>	6

Vinho Tinto	12 cl
Diálogo Nieport · <i>Douro</i>	7
Lagoa Signature “Negra Mole” · <i>Alentejo</i>	8

Espumante & Champagne	12 cl
Quinta das Bágeiras · <i>Vinho Verde</i>	7

VINHO BRANCO

Jovens e frutados, elegantes e simples de degustar **75 cl**

Diálogo Niepoort · Douro	26
Casa Vilacetinho Alvarinho · Vinho Verde	26
Megafone Sauvignon Blanc · Algarve	25
Beyra Reserva Quartz · Beira	27
Beyra Sauvignon Blanc · Beira	29
Ah Galego! “Moscatel Galego” Quinta da Vacaria · Douro	34
Ervideira Invisível · Alentejo	36
Quinta Pedra Escrita · Douro	38
Quinta do Fonte d’Ouro “Encruzado” · Dão	29
Pezat · Bordeús, França	27
Spoke Awatere “sauvignon blanc”, Marlborough · Nova Zelândia	34

.....

Equilibrados, sedosos e encorpados **75 cl**

Redoma Niepoort · Douro	48
Pasmados Garrafeira, José Maria da Fonseca · P. Setúbal	48
Herdade Papa Leite, Pacto do Diabo · Alentejo	54
Lagoa, Blanc de Noir “Negra Mole”, · Algarve	37
Palacio da Brejoeira Alvarinho · Vinho Verde	49

.....

Branco de terroir ou d’outros tempos **75 cl**

Quinta da Vacaria Reserva · Douro	104
Mirabilis · Douro	115
Hexagon, José Maria da Fonseca · P. Setúbal	66
Esporão Private Selection · Alentejo	80
Pêra Manca, Fundação Eugénio de Almeida · Alentejo	140
Belondrade y Lurton · Rueda, Espanha	107

VINHO ROSÉ

	75 cl
Dona Maria · <i>Alentejo</i>	25
Redoma Niepoort · <i>Douro</i>	40
Whispering Angel · <i>Provence, França</i>	50

VINHO TINTO

Jovens e frutados, elegantes	75 cl
Diálogo Niepoort · <i>Douro</i>	26
Quinta do Côtto · <i>Douro</i>	26
Implicit · <i>Alentejo</i>	27
Niepoort Nat Cool · <i>Bairrada</i>	40
Lagoa Signature “Negra Mole” · <i>Algarve</i>	32
Pezat · <i>Bordéus, França</i>	34

.....

Tintos de terroir ou d’outros tempos	75 cl
Post Scriptum · <i>Douro</i>	42
Crasto Superior · <i>Douro</i>	47
Malhadinha · <i>Alentejo</i>	74
Charme Niepoort · <i>Douro</i>	169
Monte da Ravasqueira, Heritage “Alicante Bouschet” · <i>Alentejo</i>	78
Quinta Da Vacaria Reserva · <i>Douro</i>	125
Hexagon, José Maria da Fonseca · <i>P. Setúbal</i>	160

VINHO BRANCO

	75 Cl
Quinta das Bágeiras · <i>Vinho Verde</i>	29
Murganheira Super Reserva Bruto	35
Boizel, Champagne	85
Pommery Apanage	100
Pommery Blanc De Blancs	95
Billecart-Salmon Brut Rosé	150



INFORMAÇÃO SOBRE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES

Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares. Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar. Muito obrigado.

ART. 135 DO DL 10/2015

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

PREÇOS EM EUROS

com IVA incluído à taxa legal em vigor. Disponível livro de reclamações.

BEBIDAS ALCOÓLICAS

O consumo de bebidas alcoólicas está sujeito à idade legal em vigor(18 anos).

Marriott Residences Salgados Resort, Algarve
Herdade dos Salgados, Guia 8200-424 Albufeira
+351 289 244 350