AMARA BY THE POOL · SPRITZ BAR ·

amara

BY THE POOL

amara

UM RETIRO LUXUOSO E DE SONHO QUE OFERECE UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA REQUINTADA À BEIRA DA PISCINA.

Inspirado na tradição veneziana Cicchetti, os hóspedes podem desfrutar de pequenos e saborosos pratos feitos para partilhar ou saborear sozinhos, confeccionados com os melhores ingredientes sazonais.

O bar complementa a experiência com uma seleção de cocktails clássicos com um twist local, vinhos premium e bebidas refrescantes, criando o cenário perfeito para uma tarde de lazer junto à piscina.

AMARA BY THE POOL · SPRITZ BAR · 19

- Vegano
- Vegetariano
- Contém Glutén
- Sem Glutén
- Contém Lactose
- Sem Lactose
- Sementes de Sésamo
- Frutos com Casca Rija

Aperitivo & Pane

COUVERT DO CHEF 9
Pão, Manteira, Azeitonas e o Molho do Dia

PUGLIA E FOCACCIA VENEZIANA 6
Azeitonas Verdes de Puglia e Focaccia Veneziana

TRADIZIONALE PÃO DE ALHO COM ORÉGÃOS 8

TRADIZIONALE PÃO DE ALHO COM QUEIJO 9

BRUSCHETTA DE TOMATE E PARMA 10

BRUSCHETTA DE FIGO E SCARMOZA 11

BURRATA & PARMA 14

BUON APPETITO

Panini & Hamburger

BOCATTAS E HAMBÚRGUERES

BUFFALA DI CIABATTA 13

PANINO DI TONNO 14

FOCACCIA DE BARRIGA DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA 15

HAMBÚRGUER COM PANCETTA 20

HAMBÚRGUER VEGETARIANO 20

Insalata

SALADAS

INSALATA GIARDINIERA 15

INSALATA CAPRESE 18

INSALATA DI TONNO 20

INSALATA CACIO & PEPE COM FRANGO 19

CAESAR DE CAMARÃO 24

Pizzas

PIZZAS

QUATTRO Q 23
Queijo Mozzarella, Grana Padano, Scamorza e Gorgonzola

MORTADELLA & PISTACCHIO 23
Mozzarella, Pesto, Mortadela di Bologna, Pistáchio

MARGHERITA 20
Tomate, Mozzarella, Grana Padano e Manjericão

FUNGHI 22
Tomate, Cogumelos Grelhados, Mozzarella, e Salsicha da Toscanae

MARINARA 22
Tomate, Atum, Cebola Caramelizada e Gremolata

24 M 24
Pesto Vermelho, presunto de Parma e Chimichurri

Dolce

SOBREMESAS

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 11
Mascarpone, Café, Cacau

PANNACOTTA VEGAN 9
Leite de Côco, Lima, Manga

GELATO 4
Seleção de Sorbets e Gelados



amara

BY THE POOL

APERITIVOS ITALIANOS COM UM TOQUE PORTUGUÊS

NEGRONI SBAGLIATO 16

Uma versão espumante do clássico Negroni
com espumante local ao invés de gin

—

SPRITZ À PORTUGUESA 17

Uma combinação do licor de laranja do Algarve,
espumante português e água tónica local

PER-SÉ SPRITZ 17

Uma mistura refrescante de Persé Aperitivo, espumante
e água tónica, servida com gelo e uma fatia de laranja

CLÁSSICOS REINVENTADOS

NEGRONI BY THE SEA 18

O clássico Negroni com um toque salgado português:
Gin de Aveiro, Campari, vermute Português e salicórnia

—

PORTUGUESE MULE 16

Vodka, folha de figueira, licor de laranja, ginger beer
e sumo de lima servido em caneca de cobre

—

BASILINI 17

Malfy Gin Limone, manjericão, lima fresca,
xarope de gengibre e LimonTejo

TOMMY'S MARGARITA 16

Versão do clássico com xarope de agave
para harmonizar com tequila

—

FLORAL PALOMA 17

Licor de rosas e tequila blanco dão um toque
floral a este clássico de verão

—

SEASONAL DAIQUIRI 16

Rum, sumo de lima fresco,
açúcar de cana e polpa sazonal

SEM ALCOHOL

CRODINO 7

O spritz Italiano original
sem álcool

—

LIMONZERO SPRITZ 8

LimonZero, poejo, tónica mediterrânica,
raspas de limão e hortelã fresca

—

BERRY LOVER 8

Mistura de frutos vermelhos, mel do Algarve,
citrinos, sumo de arando e tónica de hibisco

—

LARANJADA ALGARVIA 8

Sumo de laranja do Algarve, citrinos,
aroma de alfarroba e limonada

MARTINIS

ESPRESSO MARTINI 17

Vodka, licor de café e espresso fresco,
num cocktail rico e energizante

—

SEASONAL MARTINI 16

Vodka, sumo da temporada,
sumo de lima e xarope

—

PORNSTAR MARTINI 18

Vodka de baunilha, puré de maracujá,
sumo de lima e um shot de prosecco

—

FRUITY MARTINI 16

Vodka, sumos de fruta da época
e um toque de licor — doce e vibrante

VINHOS / *WINES*

Espumante & Champagne

	15 cl	75 cl
Ruinart Blanc des Blancs · *Champagne, France*		144
Franciacorta Brut DOCG Millesimato Bellavista · *Italy*		104
Prosecco Rosé DOC Bosco Dei Cirmioli · *Italy*	10	48

Vinho Brancos

	15 cl	75 cl
Villa Maria Private Bin Sauvignon Biologico · *New Zealand*		32
Dr. Loosen Blue Slate Kabinett "Riesling" · *Mosel, Deutschland (8,5°)*	14	31
Pezat · *Bordeaux, France*		32
ADN "Alvarinho", Ans. Mendes & Niepoort · *Vinho Verde, Portugal*		35
Código Origem, Nº Rules Wines · *Dão, Portugal*		38
Pinot Griggio delle Venezie DOC · *Italy*	10	35

Vinhos Rosé

	15 cl	75 cl
Canto X · *Alentejo, Portugal*	11	18
Whispering Angel · *Provence, France*		51

Vinhos Tintos

	15 cl	75 cl
Cabrita Negra Mole Reserva · *Algarve, Portugal*	14	42
Primitivo Puglia Desire Lush & Zin · *Italy*	14	42

Vinhos de Sobremesa

	15 cl	75 cl
Niepoort Vintage	24	157
Quinta da Bacalhôa Moscatel Roxo	16	59
Niepoort 10 anos	17	70

SANGRIA

BRANCO / TINTO · 25 cl *Glass* 9 | 1 lt 32

—

EXÓTICO & ESPUMANTE · 1 l 33

—

CHAMPAGNE COM FRUTOS VERMELHOS · 1 lt 72

REFRIGERANTES

PEPSI · 7-UP · FANTA 5

—

GINGER-ALE 5

—

FUZE TEA 5

Limão · Pêssego · Manga

KOMBUCHA

HIBISCOS DE MORANGO 7

—

EXÓTICO TROPICAL 7

—

GENGIBRE 7

—

ORIGINAL 7

ÁGUA

ÁGUA S/GÁS MONCHIQUE · *Monchique* 0,37 lt 4

—

ÁGUA S/GÁS MONCHIQUE · *Monchique* 0,75 lt 6

—

ÁGUA COM GÁS PEDRAS · *Pedras* 0,37 lt 4

—

ÁGUA COM GÁS PEDRAS · *Pedras* 0,75 lt 6

◊

ÁGUA FILTRADA 3

Servida fresca, microfiltrada no local para
garantir frescura e sustentabilidade

—

ÁGUA FILTRADA COM GÁS 3,5

Refrescante e com gás,
filtrada e gaseificada no local

◊

FEVER-TREE TONIC SELECTION 6

—

THREE CENTS – PINK GRAPEFRUIT SODA (TORANJA) 200 ml 7

—

ÁGUA TÓNICA – LE TRIBUTE OLIVE LEMONADE 20 cl 7

SUMOS

TORANJA · MAÇA · ANANÁS · MANGA 40 cl 6

—

SUMO NATURAL DE LARANJA ESPREMIDO NA HORA 40 cl 7

—

SUMO FRESCO DO DIA 40 cl 7

CERVEJA E CIDRA

CERVEJA DE PRESSÃO, SUPER BOCK 30 cl 6

—

CERVEJA DE PRESSÃO, SUPER BOCK 50 cl 8

◊

CERVEJA ARTESANAL MARAFADA (Pale Ale · IPA · Pilsner) 33 Cl 8

◊

SUPER BOCK STOUT / TWIN 0% · *BOTTLE* 33 cl 7

—

BUDWEISER · *BOTTLE* 33 cl 7

—

HEINEKEN · *BOTTLE* 33 cl 7

—

CORONA · *BOTTLE* 35 cl 7

◊

CIDRA / SOMERSBY 33 cl 8

—

CIDRA / KOPPARBERG 50 cl 8

CAFÉ E CHÁS

ESPRESSO · *Americano*
Café Curto 4 Café Longo 5

—

CAPPUCCINO 6
Espresso com espuma ou leite

—

GALÃO 6
Café com leite vaporizado

—

DUPLO 6
Dois cafés num só

—

DESCAFEINADO 4

◊

INFUSÕES COM HISTÓRIA

PÚRPURA 6
Hibiscos · Framboesa · Equinácia · Mirtilo

VERDE 6
Mistura Das Ilhas

CHÁ PRETO 6
Misturas do mundo de assam, ceilão e darjeeling

CAMOMILA SILVESTRE 6
Misturas relaxantes / *Relaxing blends*

FLORAL 6
Misturas do rio e da vinha / *Blends of the river & vineyard*

BRANCO 6
Island blend

HORTELÃS 6
Misturas do românico

—

INFORME A EQUIPA DE SALA CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR. TODOS OS PRATOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALERGÉNIOS CRUZADOS.

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).

Algarve Marriott Salgados Golf Resort & Spa
Herdade dos Salgados, Guia 8200 424 Albufeira
+351 289 244 200

AMARA BY THE POOL · SPRITZ BAR ·