



IN·SEASÓN

RESTAURANT

MENU DE COMIDA

IN·SEASON

RESTAURANT

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



Eat Well



Vegano



Vegetariano



Sem Glúten



Baixo Teor de Gordura



Sem Lactose



COUVERT

5



SOPAS

Sopa de abóbora assada



8



SANDUÍCHES E HAMBÚRGUERES

Acompanhado por salada verde ou batata frita

Hambúrguer vegan, pão de batata doce e ketchup de caril



19

Sanduíche de queijo curado, pão de centeio, figos e rúcula



18

Sanduíche de mortadela italiana em ciabatta de azeitonas verdes e pesto de nozes

16

Hambúrguer de novilho, coleslaw, molho bulldog

22



SALADAS

Salada de tomate de verão com queijo de cabra fresco



17

Salada de salmão fumado com coleslaw de sésamo

21

Salada Caesar de camarão

23

Salada de frango tikka com molho de iogurte grego



19

MENU DE COMIDA

PRATOS PRINCIPAIS

Bavette, beringela fumada
e ragú de nozes    22

Cogumelos ostra grelhados, arroz cozido
no vapor e romesco grelhado      23

Robalo, caldo de marisco, funcho assado,
batatas grelhadas com açafrão e limão    39

Polvo lagareiro, paprika fumada,
verduras, puré de batata doce   30

Caril de frango, arroz thai  28

Rib-eye yakitori, salada verde,
batatas fritas, chimichurri  42

SOBREMESAS

Seleção de frutas da época     6

Seleção de gelados (1 bola) 5

Panacotta de coco, manga e lima     6,5

Tiramisù clássico 7

Mousse de chocolate com
praliné de avelã  8

PIZZA BAR

MARINARA

 Molho de tomate, atum, cebola
caramelizada e gremolata 15

MARGHERITA

 Molho de tomate, queijo mozzarella,
grana padano e manjerição fresco  16,5

FUNGHI

 Molho de tomate, cogumelos parrilada
e chorizo italiano fresco 17

JALAPEÑOS

 Queijo mozzarella, panceta fumada
e pickles de jalapeños 17,5

QUATTRO Q

 Queijo mozzarella, grana padano,
scamorza e gorgonzola  18

24 M

 Pesto vermelho, queijo mozzarella,
presunto parma fumado e chimichurri 22

Bom Appetite!





IN·SEASON

RESTAURANT

BEBIDAS

REFRIGERANTES

Somersby Pêra 20 cl	5,5
Pepsi 33 cl	5,5
Pepsi Zero 33 cl	5,5
7 Up 30 cl	5,5
Ice Tea Limão 33 cl	5,5
Ice Tea Pêssego 33 cl	5,5
Ginger Ale 20 cl	5,5
Ginger Beer 20 cl	5,5
Red Bull 25 cl	7

ÁGUA

Água das Pedras 25 cl	4
Água das Pedras Limão 25 cl	4
Água Castello 25 cl	4
Água s/ gás 37,5 cl	4
Água s/ gás 75 cl	6
Água Tônica Indian 20 cl	5,5
Água Tônica Mediterranean 20 cl	5,5

SUMOS

Maçã 33 cl	4
Ananás 33 cl	4
Pêssego 33 cl	4
Manga 33 cl	4
Maracujá 33 cl	4
Arando 33 cl	4

SUMOS NATURAIS

Limonada 33 cl	5
Laranja 33 cl	6
Espinafres, Maçã, Limão 33 cl	7
Ananás, Gengibre, Hortelã 33 cl	7
Toranja, Cenoura 33 cl	7
Morango, Lima 33 cl	7

CHÁ

Jing Assam Breakfast	4
Jing Earl Grey	4
Jade Sword Green Tea	4
Whole Peppermint Leaf	4
Whole Chamomile Flowers	4
Blackcurrant & Hibiscus	4

BEBIDAS QUENTES

Espresso	3
Café Duplo	5
Capuccino	5
Latte Macchiato	5
Chocolate Quente	4,5

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Mango Mule	8	Cucumber Fresh Mint	7,5
Apple Bliss	8	Blooming Berry	8,5

CERVEJA

Imperial 40 cl	4
Caneca 50 cl	6
Super Bock 33 cl	4,5
Corona 35,5 cl	7
Budweiser 33 cl	7
Coruja IPA 33 cl	6
Marafada Laranja 20 cl	6
Dos Santos Lager 33 cl	6
Super Bock Stout 33 cl	4,5
Super Bock Twin 33 cl	4,5

RUM (5cl)

Havana Club 3 Anos	10
Plantation Original Dark	12

VODKA (5cl)

Smirnoff Red	12
Tito's Handmade	13

SPRITZERS

Limoncello Spritz	12
Italicus Spritz	11
Ederlflower Spritz	13
Perse Spritz	10,5
Paploma Spritz	12,5

GIN (5cl)

Beefeater	12
Big Boss P. F. Premium	14
Hendricks	16
Sharish	18
Citadelle	15

TEQUILA (5cl)

Olmecca Silver	10
----------------	----

APERITIVOS

Campari 4 cl	9
Vermute Belsazar White 5 cl	9,5
Vermute Belsazar Red 5 cl	9

GENEROSOS (5cl)

Alambre	7,5
Alambre Roxo	8
Niepoort Dry White	8,5
Macieira	8
CR&F Reserva	9

LICORES (5cl)

Amarguinha	8
Licor de Beirão	8
Limoncello	11
Amaretto Di Saronno	12
Bailey's	9
Malibu	12
Saint German	12

WHISKY (5cl)

Jack Daniel's	12
Jameson	11
The Macallan	13
Woodford Reserve	10,5



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).

The Westin Salgados Beach Resort, Algarve
Herdade dos Salgados, Rua Boca da Alagoa, Guia 8200-424 Albufeira
+351 289 244 780