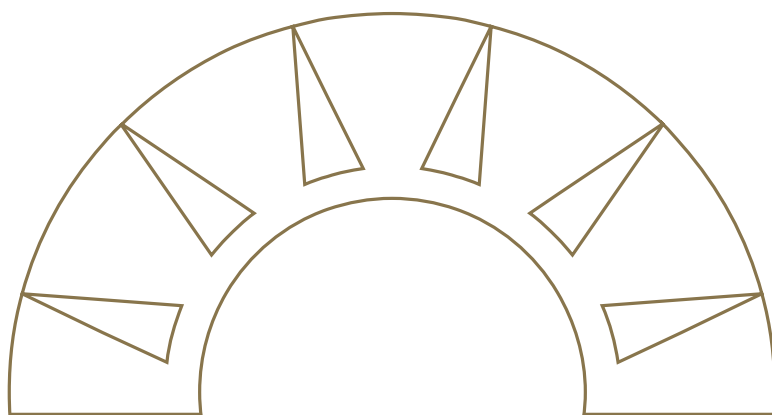




Restaurante | Restaurant
AMENDOEIRAS

COUVERT

Pão e manteiga Bread and butter	3,00€
Seleção de pão, manteiga caseira, cenoura marinada e azeitonas temperadas Selection of breads, homemade butter, marinated carrot and seasoned olives	6,00€

PARA COMEÇAR | STARTERS

Aveludado de legumes do Chef Chef's velvety vegetable soup Legumes assados no forno e servidos como um delicioso creme aveludado Oven-roasted vegetables served as a delicious velvety cream	7,00€
Creme de peixe Fish cream soup Creme de peixe e camarão que não vai querer perder Creamy fish and prawn soup you won't want to miss	9,00€
Tártaro de atum Tuna Tartare Atum fresco com wasabi, gengibre e ovo, finalizado com ervas aromáticas Fresh tuna with wasabi, ginger and egg, finished with aromatic herbs	16,00€
Salada de manga e camarão Mango and prawn salad Camarão em redução balsâmica sobre cama de manga e espuma de maracujá Prawns in a balsamic reduction on a bed of mango with passion fruit foam	16,00€
Camarões a guilho e molho cremoso de especiarias Garlic prawns with creamy spiced sauce Camarão frito em azeite virgem com alho e malagueta fresca Prawns fried in extra virgin olive oil with garlic and fresh chilli	18,00€

DO MAR | FROM THE SEA

Linguado au Meunier Sole Meunière Linguado au Meunier com crocante de amêndoa, acompanhado com legumes da época Sole Meunière with almond crumble, served with seasonal vegetables	34,00€
Salmão em crosta de ervas Herb-crusted salmon Tranche de salmão, coberta com crosta de ervas e servido com batata ao sal e legumes da época Salmon fillet with a herb crust, served with salt-baked potatoes and seasonal vegetables	24,00€
Espetada de peixe e gamba Fish and prawn skewer Tamboril, garoupa e gamba, servida com batata ao sal e legumes Monkfish, grouper and king prawn, served with salt-baked potatoes and vegetables	32,00€
O Nosso Bacalhau Our Codfish Puré de batata-doce, bacalhau em lascas regadas em azeite virgem, cebola e ovo Sweet potato purée, flaked cod drizzled with olive oil, onion and egg	25,00€
Polvo estufado em vinho tinto com duo de batata Octopus Braised in Red Wine with Duo of Potatoes Polvo estufado em redução de vinho tinto com caramelizado de cebola e duo de batata Octopus braised in a red wine reduction with caramelised onion and a duo of potatoes	28,00€

DO BARROCAL AO CLÁSSICO FROM THE BARROCAL TO THE CLASSICS

Bife à Casino Casino Steak Bife de vitela branca com um manto de fiambre e ovo, acompanhado de batata frita Veal steak topped with ham and egg, served with french fries	26,00€
Supremo de frango recheado com queijo de cabra, cinta de bacon e tagliatelle cremosa Chicken Supreme stuffed with goat's cheese and creamy tagliatelle Supremo de frango, recheio de queijo Chevre, bacon e servido sobre tagliatelle cremosa Chicken supreme stuffed with goat's cheese, wrapped in bacon and served on creamy tagliatelle	22,00€

MENU DE CRIANÇA | CHILDREN'S MENU

Tranche de salmão no forno Oven-baked salmon fillet Servido com batata ou arroz e legumes ao vapor Served with potatoes or rice and steamed vegetables	12,00€
Panado de peixe Breaded fish Servido com batata ou arroz e legumes ao vapor Served with potatoes or rice and steamed vegetables	10,00€
Peito de peru grelhado Grilled turkey breast Servido com batata ou arroz e legumes ao vapor Served with potatoes or rice and steamed vegetables	10,00€
Nuggets de frango Chicken nuggets Servido com batata ou arroz e legumes ao vapor Served with potatoes or rice and steamed vegetables	9,00€
Penne Napolitana com manjerição e lascas de parmesão Penne Napolitana with basil and parmesan shavings Penne envolvido num clássico molho napolitano de tomate, finalizado com folhas frescas de manjerição e lascas de parmesão Penne in a classic tomato sauce, finished with fresh basil leaves and parmesan shavings	9,00€
Esparguete à bolonhesa Spaghetti bolognese	9,00€

PARA UM FINAL SURPREENDENTE FOR A SWEET ENDING

Mousse de chocolate e avelã Chocolate and hazelnut mousse Mousse de chocolate com streusel de avelã Chocolate mousse with hazelnut streusel	7,00€
Crème brûlée de alfazema e moscatel Lavender and muscat crème brûlée	8,00€
Pudim Abade de Priscos com sorbet limão Abade de Priscos pudding with lemon sorbet	7,00€
Texturas de arroz-doce Rice pudding textures Arroz-doce cremoso, crumble de canela e espuma de arroz-doce Creamy rice pudding, cinnamon crumble and rice pudding foam	8,00€
Trilogia algarvia Algarvian trilogy Cremoso de alfarroba, torta de laranja e bolo de amêndoa Carob cream, orange roulade and almond cake	7,00€
Banana Split	8,00€
Taça Solverde Solverde Sundae Chocolate, baunilha, pistácio e fruta Chocolate, vanilla, pistachio and fruit	9,00€
Seleção de Gelados e Sorbet Selection of Ice Creams and Sorbets	
1 bola scoop	3,00€
2 bolas scoops	5,00€
3 bolas scoops	7,00€
Gelados Ice creams chocolate, baunilha, pistácio, café chocolate, vanilla, pistachio, coffee Sorbet limão, morango, amora lemon, strawberry, blackberry	
Fruta da época laminada Sliced Seasonal Fruit	7,00€

M E N U

Prestige

Menu de produtos Super Premium desenhado para degustar e saborear a dois
A selection of super premium products designed to be enjoyed and shared by two

Sortido de petiscos algarvios | Assortment of Algarvian snacks
Seleção de quatro entradas algarvias para dar início ao seu magnifico serão Prestige
Selection of four Algarvian starters to begin your magnificent Prestige evening

**Carapaus alimados, Tiborna de bacalhau, Lulinhas Algarvia,
Assadura de Monchique (2 pessoas)**
Marinated horse mackerel, Cod "tiborna", Algarvian baby squid
and Monchique pork offal (2 people)

De chorar por mais | Simply Irresistible

Escolha uma das seguintes opções, com produtos da nossa costa e das nossas terras

Choose one of the following options, featuring products from our coast and countryside

Cataplana de peixe e marisco | Fish and seafood cataplana

Lombos de peixe, marisco da nossa costa, servido com duo de batata (2 pessoas)

Fish fillets and local seafood, served with a duo of potatoes (2 people)

Camarão tigre com risoto de lima e malagueta | Tiger prawns with lime and chilli risotto

Risotto de lima e malagueta, camarão tigre escalado e grelhado com manteiga (2 pessoas)

Lime and chilli risotto, grilled butterflied tiger prawns (2 people)

Chateaubriand de novilho | Beef Chateaubriand

Regado com flor de sal e acompanhado dos molhos chimichurri, pimentas e béarnaise (2 pessoas)

With fleur de sel, served with chimichurri, pepper and béarnaise sauces (2 people)

Escolha a sua Sobremesa da nossa carta | Choose your dessert from our menu

90,00€

Suplemento de 25€ para clientes em meia pensão ou pensão completa

Supplement of 25€ for half-board or full-board guests

É estritamente proibido, independentemente dos objectivos comerciais, dar acesso, vender ou disponibilizar, para fins comerciais, quaisquer bebidas alcoólicas em espaços públicos e em locais abertos ao público:

a. A menores de 18 anos;

b. A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica;

N.º 1 do artigo 3.º do Decreto-lei n.º 50/2013, de 16 de abril, alterado pelo Decreto-lei n.º 106/2015, de 16 de junho.

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

Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

Se for alérgico ou intolerante a algum ingrediente ou produto, por favor informe-nos.

Todo o serviço é prestado mediante pronto pagamento.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

IVA incluído à taxa legal.

It is strictly forbidden, regardless of commercial objectives, to provide access, sell or to make available, for commercial purposes, any alcoholic beverages in public spaces and in places open to the public:

a. To persons under the age of 18;

b. To those who appear notoriously drunk or who apparently possess psychic anomaly;

Paragraph 1 of article 3 of Decree-Law no. 50/2013 of April 16, amended by Decree-Law No. 106/2015 of June 16.

No dish, food product ou beverage including appetizers are to be charged unless previously ordered by the customer or ingested.

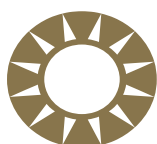
Once chosen and prepared food products are considered a purchased good and cannot be returned or exchanged.

If you are allergic or intolerant to any ingredient or product, please inform us.

All services are provided on a cash basis.

This establishment has a complaints book.

VAT included.



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS