

Para degustar ao longo do dia... 10:30 - 21:00

SALADAS

SALADA ORIENTAL

Alface, tomate, pepino, tofu, algas wakame, sementes de sésamo, cenoura, couve roxa e molho de iogurte

(VEGETARIANA - Lactose, Mostarda e Sésamo)

13,00€

SALADA DE FRANGO

Alface, folhas de espinafre, frango, manga, abacate, pepino, cenoura, tomate, sementes de chia, aipo e molho cocktail

(Ovo, Soja e Aipo)

13,00€

SALADA DE ATUM

Atum, alface, tomate, cebola, cenoura, milho doce, azeitonas, pepino, ovo cozido e vinagrete

(Peixe, Ovo, Mostarda e Sulfitos)

13,50€

SALADA FAVORITA

Salmão marinado, alface, melão, azeitonas pretas, alcaparras, tomate cherry, sementes de linhaça, queijo fresco, arandos vermelhos e vinagrete de citrinos

(Peixe, Lactose, Sulfitos e Sésamo)

14,50€

TOSTAS E SANDES EM PÃO CASEIRO

TOSTA SERRANA

Pão tostado, presunto, tomate, orégãos, queijo da Serra da Estrela

(Glúten, e Lactose)

7,50€

TOSTA MISTA

Pão tostado, queijo, fiambre

(Glúten, Ovo, Lactose e Soja)

6,00€

TOSTA MEDITERRÂNICA

Pão tostado, queijo, azeitonas, tomate, cebola, orégãos

(VEGETARIANA - Glúten e Lactose)

6,50€

TOSTA DE FRANGO COM MOLHO AIOLI

Pão tostado, frango, alface, tomate, queijo cheddar e molho Aioli

(Glúten, Ovo, Lactose e Soja)

7,50€

SANDES CLUB ORIENTAL

Pão tostado de forma, fiambre, queijo, alface, maionese, tomate, frango, ovo e bacon

(Glúten, Ovo, Lactose e Soja)

13,50€

HAMBÚRGUERES

QUINOA | KALE

Mini pão de hambúrguer, maionese vegan, tomate, pepino, espinafres e alface iceberg

(VEGAN - Glúten e Soja)

13,50€

SIMPLES

Hambúrguer black Angus grelhado, servido no pão

(Glúten)

13,00€

MEDITERRÂNICO

Hambúrguer black Angus grelhado, cogumelos salteados, queijo brie, cebola frita, rúcula selvagem, tomate seco e molho aioli

(Glúten, Ovo, Lactose, Soja, Aipo, Mostarda e Sésamo)

14,50€

NOVO MÉXICO

Hambúrguer black Angus grelhado, jalapenos, queijo cheddar, molho barbecue, alface iceberg, tomate

(Glúten, Lactose, Aipo, Mostarda e Sésamo)

14,50€

Todos os hambúrgueres são servidos com batata quartier com ervas aromáticas

EXTRAS

Dose de arroz salteado

3,50€

Dose de batatas fritas palito

3,50€

Dose da batata doce frita palito

4,00€

Dose de batatas fritas quartier com ervas aromáticas

(Lactose, Aipo e Sulfitos)

3,50€

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE OS INGREDIENTES E ALERGÉNIOS POR FAVOR, PERGUNTE AO NOSSO STAFF.

IVA incluído à taxa em vigor | Decreto-lei nº 10/2015, artigo 135. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. | Existe Livro de reclamações.



khibra

Tapas

Harmonizadas com vinhos da Quinta de São Sebastião 10:30 - 21:00

WINE PAIRING SUGERIDO

SÃO SEBASTIÃO ROSÊ a copo 4,00€

Vinho de cor rosada, nariz com notas florais e algum morango.

Na boca é um vinho fresco, frutado e suave.

CASTA SYRAH E TOURIGA NACIONAL

Crostini de polvo com rúcula, tomate, azeitona, maracujá e azeite Val Moreira (Glúten, Crustáceos, Moluscos e Peixe) ... 7,50€

Gambas cozidas com flor de sal e molho cocktail (Crustáceos) 7,00€

Crostini de ovo estrelado, guacamole, sementes de linhaça, tomate cherry e malagueta 6,00€

(VEGETARIANO - Glúten, Ovo, Lactose e Frutos casca rija)

WINE PAIRING SUGERIDO

SÃO SEBASTIÃO BRANCO ARINTO a copo 4,75€

Vinho de cor brilhante, nariz cítrico e mineral.

Na boca é fresco, estruturado e elegante.

CASTA ARINTO

Camarão, caril, coco, chutney de manga e coentros (Crustáceos) 7,50€

Lulinhas fritas com tomate, alho, cebola, salsa e aromatizadas a vinho branco (Moluscos) 7,00€

Sortido de peixes marinados com alcaparras, maionese de beterraba, rebentos frescos e pimenta rosa 10,00€

(Peixe, Aipo, Mostarda e Sésamo)

WINE PAIRING SUGERIDO

SÃO SEBASTIÃO TINTO a copo 4,00€

Vinho de cor granada. Nariz expressivo com notas de ameixa, frutos pretos e trufas. Na boca é fresco com estrutura envolvente e suave.

CASTA SYRAH E TINTA RORIZ

Novilho salteado com abacaxi, cebola roxa, camarão e tomilhos (Crustáceos) 10,00€

Presunto serrano na tábua com melão ou figos frescos (sazonal) (Glúten) 7,50€

Lagartinhos de porco Ibérico grelhados, puré de maçã, cebola crocante e pickles 9,50€

SOBREMESAS

Cheesecake de maracujá 6,00€

(Glúten, Ovo, Lactose e Soja)

Bolo de chocolate 5,50€

(VEGAN - Glúten e Sulfitos)

Pudim de caramelo com pinhões 5,00€

(Ovo, Lactose e Frutos casca rija)

Tarte de limão com merengue 6,00€

(Glúten, Ovo e Lactose)

Fruta fresca 4,00€

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE OS INGREDIENTES E ALERGÉNIOS POR FAVOR, PERGUNTE AO NOSSO STAFF.

IVA incluído à taxa em vigor | Decreto-lei nº 10/2015, artigo 135. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. | Existe Livro de reclamações.



ORIENTAL BEACH
PORTIMÃO
★★★★