

MENU

PARA EMPEZAR

COUVERT (2 personas)	3,5	CALAMAR REBOZADO	14
Aceitunas marinadas	1,5	Con mayonesa negra de limón	
Mantequilla aromatizada	1		
Pan	1,5		
Paté del día	1,5		
SOPA DEL DÍA	3,50		
TACO DE CARNITAS E GUACAMOLE / 2 uni.	13	CEVICHE DE PESCADO BLANCO	13
Taco con carne de cerdo desmenuzada y guacamole		Pescado blanco marinado en zumo de cítricos con texturas de boniato	
CAO CAO DE GAMBAS	12	BURRATA CON PESTO	14
Gambas con tomate cherry, cebolla morada y boniato		Ensalada de hojas verdes, tomate, frutos secos y gajos de naranja aromatizados con pesto	
TACO TATAKI / 2 uni.	14	TÁRTAR DE TERNERA	13
Taco con tataki de atún, guacamole y sweet chili		80g de carne de ternera marinada en varios condimentos y servida con una yema cruda	

GREEN LINE

CAESAR	12	SALMON LOVERS BOWL /	15
Lechuga iceberg, parmesano, salsa César y pan tostado		Bowl de salmón, aguacate, pepino, mango, nueces, arroz thai y hierbas aromáticas	
Con pollo	13		
Con gambas	14		

INFANTIL

SOPA DEL DÍA	3,50	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ Y PATATAS FRITAS	9
HAMBURGUESA 130G EN PAN	10	PESCADO BLANCO CON ARROZ BASMATI	9
NUGGETS DE POLLO CASEROS CON PATATAS FRITAS	10	BOLA DE HELADO	2,50
MENÚ INFANTIL COMPLETO	14		
Sopa + Plato Principal Infantil + Bola de helado			

SIZZLING SAVORIES

PULPO NIPOTUGA	21	TATAKI DE ATÚN	18
Tempura de tentáculos de pulpo con migas de tomate		Lomo de atún braseado, servido con escabeche y lima	
LOMO DE BACALAO CON FARROFA DE BERBERECHO	23	RISOTTO DE SETAS	17
		Risotto de setas y pera trufada	
CURRY DE GAMBAS CON VERDURAS DE TEMPORADA Y YOGURT	19	RISOTTO DE GAMBAS	21
3 unidades de langostinos tigre con verduras de temporada, salsa de curry y arroz basmati		Risotto de gambas decorado con langostino tigre y lima	

GUARNICIONES

PATATA DULCE FRITA	4	PATATAS FRITAS CASERAS	3,50
ARROZ BLANCO	3	VERDURAS A LA PARRILLA	4
FRIJOLES AL ESTILO BRASILEÑO	4	PURÉ DE BONIATO	4,50
ENSALADA MIXTA	3		

GRILL

RIBEYE MADURADO	25	PULPO A LA PLANCHA CON PURÉ DE BONIATO	23
Corte de la parte más tierna de la costilla madurada durante 21 días		Pulpo a la plancha con puré de boniato y aceite de cilantro	
PICANHA MADURADA (300G)	22	PESCADO DEL MERCADO	18
Picanha de América del Sur madurada durante 15 días		Pescado del día con una guarnición a elegir	
LOMO DE TERNERA	26	GAMBA A LA PLANCHA	28
Corte de lomo de ternera			
COSTILLA DE TERNERA MADURADA	45	CHAKBURGER	16
Costilla premium madurada con aproximadamente 0,6 kg		Hamburguesa Angus 160g con mayonesa de iceberg, pepinillos, queso Brie y mermelada de cebolla morada	
TOMAHAWK (por encargo) (2 personas)	65	SUPER VEGGIE BURGER	14
Costilla premium madurada durante 21 días con aproximadamente 1,2 kg		Hamburguesa 100% vegana	
		POLLO CON VERDURAS DE TEMPORADA	17
		250-300g de pollo cocinado a baja temperatura, servido con verduras de temporada salteadas	

Guarniciones no incluidas.

BAJO PEDIDO

COSTILLAR DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA (2 personas)	45	ARROZ DE CARABINERO (2 personas)	75
---	----	---	----

POSTRES

DELICIA DE CHOCOLATE	9	DELICIAS DEL ALGARVE	12
Tarta con helado y crumble de chocolate		Pastel de capas de higo, algarroba y almendra	
COULANT DE CHOCOLATE Y CARAMELO SALADO	7	CHURROS CON CHOCOLATE (6 UNI.)	4,50
CRÈME BRÛLÉE	8	TRILOGÍA DE HELADOS ARTESANALES	8
		Trilogía de helados artesanales (sabores de la casa)	
FLAN DE NARANJA DEL ALGARVE CON FLOR DE SAL	8	FRUTA DE TEMPORADA LAMINADA	3,50
TARTA DE LIMÓN MERENGADA	10		

Algunos de los alimentos expuestos pueden contener alérgenos. Para más información, solicite la lista de ingredientes.

Los precios incluyen IVA a la tasa legal vigente.

Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, podrá ser cobrado si no ha sido solicitado por el cliente o si este no lo consume.

Este establecimiento dispone de Libro de Reclamaciones.

 VEGANO
  VEGETARIANO
  SIN GLUTEN
  SIN LACTOSE

Whatsapp: +351 918267 094 | T: +351 281 001 306
E: fuel.rsv@theprimehotels.com
www.theprimehotels.com | Rua de Ceuta, 4, 890-435 - Monte Gordo

PRIME ENERGIZE



DIGITAL MENU