

**MENU**

**PARA EMPEZAR**

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

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

**INFANTIL**

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

**SIZZLING SAVORIES**

<b>PULPO NIPOTUGA</b>	21	<b>TATAKI DE ATÚN</b>	18
Tempura de tentáculos de pulpo con migas de tomate		Lomo de atún braseado, servido con escabeche y lima	
<b>LOMO DE BACALAO CON FARROFA DE BERBERECHO</b>	23	<b>RISOTTO DE SETAS</b>	17
		Risotto de setas y pera trufada	
<b>CURRY DE GAMBAS CON VERDURAS DE TEMPORADA Y YOGURT</b>	19	<b>RISOTTO DE GAMBAS</b>	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**

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

**GRILL**

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

Guarniciones no incluidas.

**BAJO PEDIDO**

<b>COSTILLAR DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA</b> (2 personas)	45	<b>ARROZ DE CARABINERO</b> (2 personas)	75
---	----	---	----

**POSTRES**

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