

# FUEL

RESTAURANT

by *Chakal*

## MENU

### TO START

<b>COUVERT</b> (2pax)	3,5	<b>LULA DO MAR PANADA /</b> BREADED SEA SQUID	14
<b>Azeitonas marinadas /</b> Marinated olives	1,5	<b>Com maionese negra de limão /</b> With black lemon mayonnaise	
<b>Manteiga aromatizada /</b> Flavoured butter	1	<b>CEVICHE DE PEIXE BRANCO /</b> WHITE FISH CEVICHE	13 🍷
<b>Pão /</b> Bread	1,5	<b>Peixe branco marinado em sumo de</b> <b>citrinos com texturas de batata doce /</b> White fish marinated in citrus juice with sweet potato textures	
<b>Paté do dia /</b> Paté of the day	1,5 🍷	<b>BURRATA COM PESTO /</b> BURRATA WITH PESTO	14 🍷 🍷
<b>SOPA DO DIA /</b> SOUP OF THE DAY	3,50	<b>TÁRTARO DE NOVILHO /</b> STEAK TARTARE	13
<b>TACO DE CARNITAS E</b> <b>GUACAMOLE /</b> 2 uni. "CARNITAS" TACO WITH GUACAMOLE	13 🍷	<b>Salada de verdes, tomate, frutos secos</b> <b>e gomos delaranja aromatizada com pesto /</b> Greens salad, tomato, dry fruits and flavored orange carpels with pesto	
<b>Taco com carne de porco desfiada</b> <b>e guacamole /</b> Pulled pork taco with guacamole			
<b>CAO CAO DE GAMBAS /</b> PRAWN CAO CAO	12 🍷	<b>80g de carne de novilho marinada em</b> <b>vários condimentos e servida com uma</b> <b>gema crua /</b> 80g of beef marinated in a variety of cond ments served with a raw egg yolk	
<b>Camarões com tomate cherry, cebola</b> <b>roxa e batata doce /</b> Shrimps with red onion, sweet potato and cherry tomatos			
<b>TACO TATAKI /</b> 2 uni.	14		
<b>Taco com tatakí de atum, guacamole</b> <b>e sweet chilly /</b> Taco made with tuna tatakí, guacamole and sweet chilly			

### GREEN LINE

<b>CAESAR /</b> CAESAR SALAD	12 🍷	<b>SALMON LOVERS BOWL /</b> Bowl de salmão, abacate, pepino, manga, nozes, arroz thai e ervas aromáticas / Salmon, avocado, cucumber, mango, nuts, thai rice & aromatic herbs bowl	15
<b>Alface iceberg, parmesão, molho caesar</b> <b>e pão torrado /</b> Iceberg lettuce, parmesan cheese, caesar dressing & croutons			
<b>Com frango /</b> With chicken	13		
<b>Com camarão /</b> With prawns	14		

### KID'S

<b>SOPA DO DIA /</b> SOUP OF THE DAY	3,50	<b>PEITO DE FRANGO GRELHADO</b> <b>COM ARROZ E BATATA FRITA /</b> GRILLED CHICKEN BREAST WITH RICE AND FRIED POTATOES	9
<b>HAMBÚRGUER 130G NO PÃO /</b> HAMBURGER 130G ON BREAD	10	<b>PEIXE BRANCO COM</b> <b>ARROZ BASMATI /</b> WHITE FISH WITH BASMATI RICE	9
<b>PANADOS DE FRANGO</b> <b>CASEIROS COM BATATA FRITA /</b> HOMEMADE CRISPY CHICKEN FILLET WITH FRIED POTATOES	10	<b>BOLA DE GELADO /</b> SCOOP OF ICE CREAM	2,50
<b>MENU KIDS COMPLETO /</b> FULL KIDS MENU	14		
<b>Sopa + Prato Principal KIDS + Bola de gelado /</b> Soup + Main Course + Ice cream scoop			

### SIZZLING SAVORIES

<b>POLVO NIPOTUGA /</b> NIPOTUGA OCTOPUS	21	<b>TATAKI DE ATUM /</b> TUNA TATAKI	18
<b>Tempura de tentáculos de polvo com migas</b> <b>de tomate /</b> Octopus tentacles made in japanese tempura, in a side dish of tomato seasoned bread		<b>Lombo de atum braseado, servido com</b> <b>escabeche e lima /</b> Seared tuna served with escabeche and lime	
<b>LOMBO DE BACALHAU COM</b> <b>XERÉM DE BERBIGÃO /</b> COD LOIN WITH COCKLE XERÉM	23	<b>RISOTTO DE COGUMELOS /</b> MUSHROOM RISOTTO	17 🍷
<b>CARIL DE CAMARÃO COM</b> <b>LEGUMES DA ÉPOCA E IOGURTE /</b> PRAWN CURRY WITH SEASONAL VEGETABLES AND YOGHURT	19	<b>Risotto de cogumelos e pêra trufada /</b> Mushroom and truffle pear risotto	
<b>3 unidades de camarão tigre com legumes da</b> <b>estação e molho de caril acompanhado com</b> <b>arroz basmati /</b> 3 pieces of tiger prawn with seasonal vegetables and curry sauce served with basmati rice		<b>RISOTTO DE CAMARÃO /</b> PRAWN RISOTTO	21
		<b>Risotto de camarão guarnecido com</b> <b>camarão tigre e lima /</b> Prawn risotto with tiger prawn and lime	

### SIDE DISHES

<b>BATATA DOCE FRITA /</b> FRIED SWEET POTATO	4	<b>BATATA FRITA CASEIRA /</b> HOME MADE FRENCH FRIES	3,50
<b>ARROZ BRANCO /</b> WHITE RICE	3	<b>LEGUMES GRELHADOS /</b> GRILLED VEGETABLES	4
<b>FEIJÃO BRASILEIRO /</b> BRAZILIAN BLACK BEANS	4	<b>PURÉ DE BATATA DOCE /</b> SWEET POTATO PUREE	4,50
<b>SALADA MISTA /</b> MIXED GREENS	3		

### GRILL

<b>RIBEYE MATURADO /</b> MATURED RIBEYE	25 🍷 🍷	<b>POLVO GRELHADO COM PURÉ</b> <b>DE BATATA DOCE /</b> GRILLED OCTOPUS WITH SWEET POTATO PUREE	23
<b>Corte da parte mais tenra da</b> <b>costela maturada a 21 dias /</b> The most tender part of the rib matured for 21 days		<b>Polvo grelhado com puré de batata doce e</b> <b>óleo de coentros /</b> Grilled octopus with sweet potato puree and coriander oil	
<b>PICANHA MATURADA (300G) /</b> MATURED PICANHA	22 🍷 🍷	<b>PEIXE DO MERCADO /</b> MARKET FISH	18
<b>Picanha da américa do Sul maturada</b> <b>a 15 dias /</b> South America picanha matured for 15 days		<b>Peixe do dia com um acompanhamento</b> <b>à escolha /</b> Daily fish with a side dish of your choice	
<b>BIFE DO LOMBO /</b> SIRLOIN STEAK	26 🍷 🍷	<b>CAMARÃO GRELHADO</b> GRILLED SHRIMP	28 🍷 🍷
<b>Corte de lombo de novilho/</b> Portuguese sirloin steak		<b>CHAKBURGER /</b> Hamburguer Angus 160g com maionese de iceberg e cornichons, queijo Brie com compota de cebola roxa / Hamburguer Angus 160g with iceberg and cornichons mayonnaise, Brie cheese with red onion jam	16
<b>COSTELETÃO DE NOVILHO</b> <b>MATURADO /</b> MATURED BEEF CHOP	45 🍷 🍷	<b>SUPER VEGGIE BURGER /</b> Hamburguer 100% vegan	14 🍷 🍷
<b>Costeleta premium maturada com</b> <b>aproximadamente 0,6kg /</b> Premium beef chop with aprox. 0.6kg		<b>FRANGUINHO COM LEGUMES</b> <b>DA ÉPOCA /</b> GRILLED CHICKEN WITH SEASONAL VEGETABLES	17
<b>TOMAHAWK (por encomenda / to order)</b> (2pax)	65 🍷 🍷	<b>250-300g de franguinho a baixa temperatura,</b> <b>guarnecido com legumes da estação salteados /</b> 250-300g of low-temperature chicken with sauteed seasonal vegetables	

Acompanhamentos não incluídos.  
Side dishes not included

### TO ORDER

<b>ABA DE NOVILHO A BAIXA</b> <b>TEMPERATURA /</b> (2pax) LOW TEMPERATURE FLAP STEAK	45	<b>ARROZ DE CARABINEIRO /</b> (2pax) CARABINERO RICE	75
--	----	---	----

### DESSERTS

<b>DELÍCIA DE CHOCOLATE /</b> CHOCOLATE DELIGHT	9	<b>DELÍCIAS DO ALGARVE /</b> ALGARVE'S REGIONAL SWEET TREATS	12
<b>Tarte com gelado e crumble de chocolate /</b> Pie with ice cream and chocolate crumble		<b>Bolo em camadas de figo, alfarroba</b> <b>e amêndoa /</b> Cake with layers of figs, carobs and almonds	
<b>COULANT DE CHOCOLATE E</b> <b>CARAMELO SALGADO /</b> CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL COULANT	7	<b>CHURROS COM CHOCOLATE (6 UNI.) /</b> CHURROS WITH CHOCOLATE (6 UNI.)	4,50
<b>CRÈME BRÛLÉE /</b> CRÈME BRÛLÉE	8 🍷	<b>TRILOGIA DE GELADOS</b> <b>ARTESANAIS /</b> TRILOGY OF ARTISANAL ICE CREAMS	8
<b>PUDIM DE LARANJA DO</b> <b>ALGARVE COM FLOR DE SAL /</b> ALGARVE ORANGE PUDDING WITH FLOWER SALT	8 🍷	<b>Trilogia de gelados artesanais</b> <b>(sabores da casa) /</b> Trilogy of artisanal ice creams (house flavors)	
<b>TARTE DE LIMÃO MERENGADA /</b> LEMON MERINGUE PIE	10	<b>FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA /</b> SLICED SEASONAL FRUIT	3,50

Alguns dos alimentos expostos podem conter alergénicos. Para mais informações, agradecemos que solicite a lista de ingredientes. *Some of the proposed meals may contain allergens. For more information please request the list of ingredients.*

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.  
*The prices listed include VAT at the applicable rate in force.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. *Any dish, food product or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the client or by him made unusable.*

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações. *This establishment has a complaint book available.*

🍷 VEGAN 🍷 VEGETARIANO 🍷 SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE 🍷 SEM LACTOSE / LACTOSE FREE

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