



TERRACOTTA
LOUNGE



Castelo Suites Hotel

All prices are listed in euros and include VAT at the current statutory rate.

Castelo Suites proudly supports local producers and suppliers, celebrating the best the Algarve has to offer each season through sustainable practices.

If you have any food allergies or intolerances, please let us know your needs before placing your order.

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Castelo Suites unterstützt mit Stolz lokale Erzeuger und Lieferanten und präsentiert so das Beste, was die Algarve jede Saison zu bieten hat – dank nachhaltiger Praktiken.

Sollten Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte vor Ihrer Bestellung mit.

SELECTION OF BEVERAGES

GETRÄNKEAUSWAHL

COCKTAILS

MAI-TAI

Bacardi Rum, Captain Morgan Dark Rum, Orange Liqueur, Pineapple, Bitter, and Lime – Tropical with a balanced finish.

CASTELO MULE

Smirnoff Vodka, Lime, Ginger, Ginger Beer, and Pineapple Foam – Fresh with a delicate natural spice.

PEACH COLLINS

Gin Gordon's, Lime, Peach, and Soda – Light, fruity, and refreshing.

PÊRA ROCHA

Smirnoff Vodka, Lime, Rocha Pear, and Tonic Water – Aromatic, fruity, and subtly sharp.

CASK NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Campari, and Martini Rosso – Well-structured and intense, with a hint of bitterness.

BICA MARTINI

Smirnoff Vodka, Orange, Coffee, and Amarguiha – Citrusy and smooth, with hints of coffee.

ALGARVE FASHIONED

Wine Brandy, Fig Liqueur, Angostura Bitter, and an Orange Twist – Intense, robust, and captivating.

GOLDEN HOUR

Gin Gordon's, Pineapple Juice, Ricard Elderflower Liqueur, and Lemon – Refreshing, floral, and with a hint of anise.

CHAMOMILE BLOOM

Beefeater Gin, Chamomile, Raspberry Liqueur, Green Apple, and Lemon – Floral and sophisticated with a vibrant finish.

MAI-TAI

14€

Bacardi Rum, Captain Morgan Dark Rum, Orangenlikör, Ananas, Bitter und Limette – Ein tropischer Drink mit einem ausgewogenen Abgang.

CASTELO MULE

14€

Smirnoff Vodka, Lime, Ginger, Ginger Beer, and Pineapple Foam – Refreshing with a subtle natural kick.

PEACH COLLINS

14€

Gin Gordon's, Limette, Pfirsich und Soda – Leicht, fruchtig und erfrischend.

PÊRA ROCHA

14€

Smirnoff Vodka, Limette, Rocha Birne und Tonic – aromatisch, fruchtig und dezent säuerlich.

CASK NEGRONI

14€

Bombay Sapphire Gin, Campari und Martini Rosso – Gut strukturiert und intensiv, mit einer leicht bitteren Note.

BICA MARTINI

14€

Smirnoff Vodka, Orange, Kaffee und Amarguiha – Zitrisch, frisch und geschmeidig mit feinen Kaffeenoten.

ALGARVE FASHIONED

14€

Weinbrand, Feigenlikör, Angostura Bitter und Orangenzeste – intensiv, kraftvoll und unwiderstehlich.

GOLDEN HOUR

14€

Gin Gordon's, Ananassaft, Ricard, Holunderblütenlikör und Zitrone – Erfrischend, blumig und mit einem Hauch von Anis.

CHAMOMILE BLOOM

14€

Beefeater Gin, Kamille, Himbeerlikör, grüner Apfel und Zitrone – Ein blumiger und raffinierter Cocktail mit einem spritzigen Abgang.



MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Fresh mint, lime, sugar syrup or fruit of your choice, and soda – Refreshing, aromatic, and light.

SAN ISABEL

Rocha Pear, Fresh Orange Juice, Peach, Almond, and Lemon – Fruity, elegant, and citrusy with a subtle hint of almond.

VIRGIN COLADA

Non-Alcoholic Rum, Pineapple and Coconut Juice – Tropical, creamy, and rich.

VIRGIN MOJITO

8€

Frische Minze, Limette, Zuckersirup oder eine Frucht nach Wahl und Sprudelwasser – erfrischend, aromatisch und leicht.

SAN ISABEL

8€

Rocha-Birne, frischer Orangensaft, Pfirsich, Mandel und Zitrone – fruchtig, elegant und zitrusartig mit einer subtilen Mandelnote.

VIRGIN COLADA

8€

Alkoholfreier Rum, Ananas- und Kokosflüssigkeit – tropisch, cremig und vollmundig.

GIN

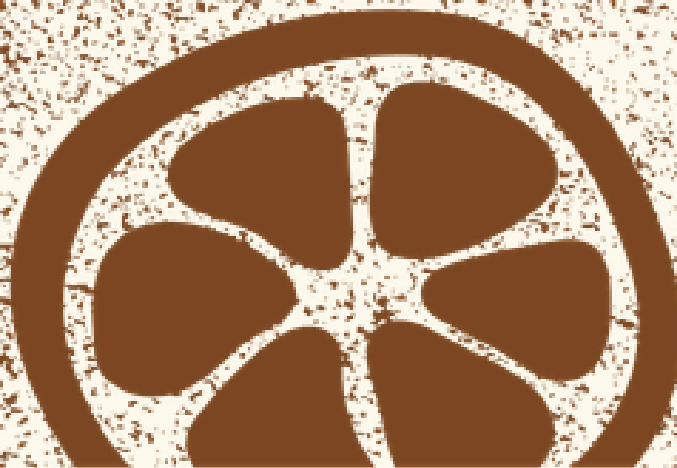
BOMBAY SAPPHIRE	BOMBAY SAPPHIRE	12€
BLACK PIG	BLACK PIG	14€
BEEFEATER	BEEFEATER	12€
TANQUERAY 10	TANQUERAY 10	14€
MONKEY 47	MONKEY 47	16€
BEEFEATER PINK	BEEFEATER PINK	12€
SHARISH	SHARISH	14€
HENDRINCK'S	HENDRINCK'S	14€
GIN MARE	GIN MARE	14€
GIN VINE "FLORAISON"	GIN VINE "FLORAISON"	14€
GIN SUL'DRY	GIN SUL'DRY	14€
NEWHALL ORANGE	NEWHALL ORANGE	12€
GORDON'S 50%	GORDON'S 50%	10€

Mixers are already included in the listed price.

Mixer sind bereits im angegebenen Preis enthalten.

VODKA

ABSOLUT	ABSOLUT	10€
GREY GOOSE	GREY GOOSE	12€
SMIRNOFF VODKA	SMIRNOFF VODKA	8€
GIROC	GIROC	12€



CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

CHAMPAGNER UND SEKT

RUINART BRUT	RUINART BRUT	110€
RUINART BRUT ROSÉ	RUINART BRUT ROSÉ	155€
RUINART BLANC	RUINART BLANC	160€
BELÍSSIMO BRUT	BELÍSSIMO BRUT	11€ 32€
TERRASDO DEMO ROSÉ	TERRASDO DEMO ROSÉ	10€ 30€
LAURENTPERRIER BRUT	LAURENTPERRIER BRUT	80€
AYALAROSÉ	AYALA ROSÉ	110€

WHITE WINE

WEISSWEIN

QUINTA DA LAPA SELECTION	QUINTA DA LAPA SELECTION	6€ 19€
QUINTA DA LAPA SAUVIGNONBLANC	QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC	7€ 22€
QUINTA DA LAPA CHARDONNAY	QUINTA DA LAPA CHARDONNAY	8€ 27€

ROSÉ

ROSEWEIN

QUINTA DA LAPA SELECTION	QUINTA DA LAPA SELECTION	6€ 19€
--------------------------	--------------------------	--------

RED WINE

ROTWEIN

QUINTA DA LAPA SELECTION	QUINTA DA LAPA SELECTION	6€ 19€
NIEPOORT ROTULO	NIEPOORT ROTULO	8€ 25€
EITA PRETA	EITA PRETA	9€ 25€

SANGRIA

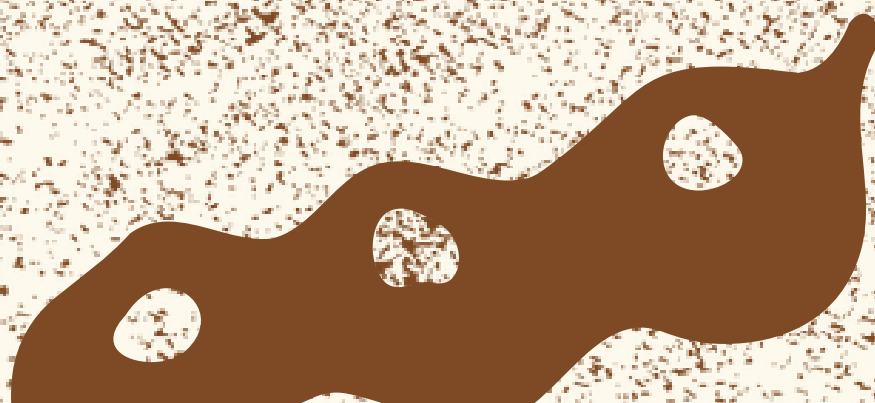
	GLAS	KANNE
WHITE	7€	26€
RED	7€	26€
ROSÉ	7€	26€
SPARKLING	8€	28€

FORTIFIED WINES LIKÖRWEINE

PORTO BLACKETT TAWNY RESERVE	PORTO BLACKETT TAWNY RESERVE	10€
PORTO BLACKETT 10 YEARS' PORTO	PORTO BLACKETT 10 JAHRE	12€
NIEPOORT TAWNY	PORTO NIEPOORT TAWNY	7€
PORTO NIEPOORT LBV	PORTO NIEPOORT LBV	9€
PORTO OFFLEY WHITE	PORTO OFFLEY WEISSER	7€
MADEIRA BLANDY'S RICH	MADEIRA BLANDY'S RICH	7€
MOSCATEL DE SETUBAL	MOSCATEL DE SETUBAL	7€

BEER & CIDER BIER UND CIDER

ERDINGER 0,5L	ERDINGER 0,9L	6€
CORONA 0,33L	CORONA 0,33L	7€
ALCOHOL-FREE SUPERBOCK 0,33L	SUPERBOCK ALKOHOLFREI 0,33L	5€
GLUTEN-FREE SUPERBOCK 0,33L	SUPERBOCK GLUTENFREI 0,33L	6€
SUPERBOCK TAP 30CL 50CL	SUPERBOCK KOMPASS 0,30L 0,50L	4€ 6€
SOMERSBY 0,33L	SOMERSBY 0,33L	5€



NATURAL JUICES & LEMONADE

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE UND SMOOTHIES

FRESHORANGE JUICE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

6€

LEMONADES

Classic | Mint | Strawberry

LIMONADEN

Klassisch | Minze | Erdbeere

5€

NECTARS

NEKTARE

PEACH

PEIRSICH

4€

APPLE

APFEL

4€

PINEAPPLE

ANANAS

4€

PASSION FRUIT

PASSIONSERUCHT

4€

MANGO

MANGO

4€

SOFT DRINKS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA-COLA

COCA-COLA

4€

COCA-COLA ZERO

COCA-COLA ZERO

4€

FANTA

FANTA

4€

7UP

7UP

4€

PEACH FUZE TEA

FUZE TEA PEIRSICH

4€

LEMON FUZE TEA

FUZE TEA ZITRONEN

4€

GINGER ALE

GINGER ALE

4€

GINGER BEERFEVERTREE

GINGER BEERFEVERTREE

4€



TONIC WATERS

TONIC-WASSER

FEVER TREE PREMIUM INDIAN

FEVER TREE PREMIUM INDIAN

4€

FEVER TREE MEDITERRÂNICO

FEVER TREE MEDITERRANÉEN

4€

FEVER TREE LIGHT

FEVER TREE LIGHT

4€

WATERS

WASSER

STILL WATER

Vitalis 37,5cl | 75cl

STILLES WASSER

Vitalis 37,5cl | 75cl

4€ | 5€

SPARKLING WATER

Pedras 25cl | Pedras 75cl | Castello 25cl

SPÜDELWASSER

Pedras 25cl | Pedras 75cl | Castello 25cl

3€ | 5€ | 4€

COFFEE & HOT DRINKS

KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

EXPRESS

ESPRESSO

2,5€

AMERICAN

AMERICANO

3€

DOUBLE

DOPPELTER ESPRESSO

3,5€

ESPRESSO COFFEE

MILCHKAFFEE

3,5€

CAPUCCINO

CAPUCCINO

3,5€

LATTE MACCHIATO

LATTE MACCHIATO

3,5€

HOT CHOCOLATE

HEISSE SCHOKOLADE

3,5€

IRISH COFFEE

IRISH COFFEE

12€

CALYPSO COFFEE

CALYPSO COFFEE

12€

ROYAL COFFEE

ROYAL COFFEE

12€

ALGARVE COFFEE

ALGARVE COFFEE

12€



TEAS & HERBAL TEAS TEES & KRAUTERTEES

TEAS

Black Tea | English Breakfast | Chamomile |
Linden Blossom | Peppermint | Lemon Balm |
Red Berries | Green Tea

INFUSIONS

Lemon | Cinnamon | Ginger | Peppermint

TEES

Schwarzer Tee | English Breakfast | Kamille |
Lindenblüte | Minze | Zitronenmelisse | Rote
Beeren | Grüner Tee

3€

AUFGUSSE

Zitrone | Zimt | Ingwer | Minze

3€

SELECTION OF DISHES

GERICHTE-AUSWAHL

MEZZE

HUMMUS & BORANI

Hummus, Yogurt and Spinach Dip, Roasted Cashews, and Pita Bread with Za'atar

CHICKEN WINGS BARBECUE

Smoked Chicken Wings with Barbecue and Blue Cheese Sauce

MEZZE TASTING

A selection of the two dishes above in smaller portions

HUMMUS & BORANI

Hummus, Yogurt und Spinat Dip, geröstete Cashewkerne, und Pita Brot mit Za'atar

CHICKEN WINGS BARBECUE

Geräucherte Chicken Wings mit Barbecue and Blauschimmelkäsesauce

MEZZE TASTING

Eine Auswahl der oben genannten Gerichte in kleineren Portionen

9€

9,5€

9,5€

SALADS

SALATE

NICOISE SALAD

Tuna, Boiled Egg, Mixed Lettuce, Anchovies, Cherry Tomatoes, Potatoes, Green Beans, and Black Olives

DUCK SALAD WITH CUCUMBER AND GREEN APPLE

Duck Breast, Crispy Cucumber, Green Apple, Spinach, and Cochujang Sauce

NICOISE SALAT

Thunfisch, gekochtes Ei, gemischter Salat, Sardellen, Kirschtomaten, Kartoffeln, grüne Bohnen, und schwarze Oliven

ENTENSALAT MIT GURKE UND GRÜNEM APFEL

Entenbrust, knackige Gurke, grüner Apfel, Spinat, und Cochujang Sauce

12€

12€

SOUPS

SUPPEN

VEGETABLE SOUP

Soup of the Day

PEA SOUP

Peas, Potatoes, Leeks, and Onions

GEMÜSE SUPPE

Suppe des Tages

ERBSENSUPPE

Erbsen, Kartoffeln, Lauch, und Zwiebeln

6€

6€

SANDWICHES

All hot and cold sandwiches are served with french fries

Alle heißen und kalten Speisen werden mit Pommes frites serviert

MORTADELLA FOCACCINA

Focaccina, Pistachio Mortadella, Asiago Cheese, Pesto Sauce, and Arugula

MOZZARELLA PANINI

Panini Bread, Mozzarella Cheese, Tomato, Arugula, Dried Tomatoes, and Pesto Sauce

STEAK SANDWICH

Sirloin Steak Fried in Olive Oil and Garlic, Garlic and Mustard Mayonnaise, Smoked Ham, Fried Onions and Cornichons served in a Caco Bread or on a Plate

CASTELO BURGUER

Beef Burger in a Brioche Bun with Pancetta, Cheddar Cheese, Garlic and Mustard Mayonnaise, Lettuce, Tomato, and Pickles

BARBECUE BURGUER

Beef Burger in a Brioche Bun with Grilled Bacon, Caramelized Onions with Barbecue Sauce, Cheddar Cheese, Lettuce, and Tomato

VEGAN BURGUER

Vegan Burger in a Brioche Bun with Guacamole, Lettuce, Tomato, Mustard, and Red Onion Pickles, served with Sweet Potato Chips

MORTADELLA FOCACCINA

11€

Focaccina, Pistazien Mortadella, Asiago Käse, Pesto, und Ruccola

MOZZARELLA PANINI

12,5€

Panini Brot, Mozzarella, Tomaten, Ruccola, getrocknete Tomaten, und Pesto

STEAK SANDWICH

17,5€

Sirloin-Steak, in Olivenöl mit Knoblauch angebraten, Knoblauch- und Senf-Mayonnaise, geräucherter Schinken, geräucherter Schinken, gebratene Zwiebeln und Cornichons, serviert in einem „Bolo do Caco“ oder auf einem Teller

CASTELO BURGUER

17,5€

Rindfleisch Burger auf einem Brioche Brötchen mit Pancetta, Cheddar Käse, Knoblauch und Senf Mayonnaise, Salat, Tomaten, und Gewürzgurken

BARBECUE BURGER

17,5€

Rindfleisch Burger auf einem Brioche Brötchen mit gegrilltem Bacon, karamelierten Zwiebeln mit Barbecue Sauce, Cheddar Käse, Salat, und Tomate

VEGAN BURGUER

16€

Vegan Burger auf einem Brioche Brötchen mit Guacamole, Salat, Tomaten, Senf, und roten Zwiebel-Pickles, serviert mit Süßkartoffelpommes

PASTA

LINGUINI SCAMPI

Linguini Pasta, Shrimp sautéed in Olive Oil, Garlic, and Chili Peppers with Basil

MUSHROOM AND TOMATO GNOCCHI WITH BASIL

Potato Gnocchi, Pleurotus Mushrooms, Cherry Tomatoes, Coconut Milk, Lemon Zest, and Basil

LINGUINI SCAMPI

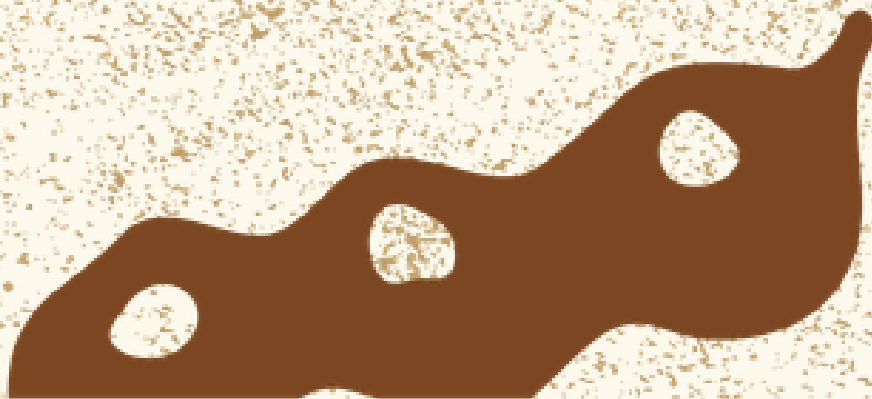
17€

Linguine mit in Olivenöl, Knoblauch und Chilischoten sautierten Garnelen und Basilikum

PILZ-TOMATEN-GNOCCHI MIT BASILIKUM

13€

Kartoffelgnocchi, Pleurotus-Pilze, Kirschtomaten, Kokosmilch, Zitronenabrieb und Basilikum





PINSAS

MARGHERITA PINSA

Pinsa, Tomato Sauce, Cheese, and Basil

DIAVOLA PINSA

Pinsa, Tomato Sauce, Cheese, Spianata, Red Onion, Black Olives, and Oregano

ROMANA PINSA

Pinsa, Tomato Sauce, Cheese, Black Olives, Somekd Ham, and Arugula

GAMBERETTI PINSA

Pinsa, Tomato Sauce, Cheese, Shrimp, Basil, and Lemon Zest

VEGAN PINSA



Pinsa, Tomato Sauce, Mushrooms, Tomatoes, Red Onion, and Arugula

Cherry



MARGHERITA PINSA

14,5€

Pinsa, Tomatensauce, Käse, und Basilikum

DIAVOLA PINSA

16,5€

Pinsa, Tomatensauce, Käse, Spianata, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, und Oregano

ROMANA PINSA

16,5€

Pinsa, Tomatensauce, Käse, schwarze Oliven, geräucherter Schinken, und Ruccola

GAMBERETTI PINSA

17€

Pinsa, Tomatensauce, Käse, Garnelen, Basilikum, und Zitronenabrieb

VEGANE PINSA



16,5€

Pinsa, Tomatensauce, Pilze, Kirschtomaten, rote Zwiebel, und Ruccola

SIDE DISHES

BEILAGEN

SWEET POTATO CHIPS



RICE



MIXED SALAD



FRENCH FRIES

BREAD BASKET

SUSSKARTOFFEL CHIPS



REIS



GEMISHTER SALAT



POMMES FRITES

BROT KORB

4€

4€

4€

4€

5,5€

ADD-ONS EXTRAS

OLIVES 	OLIVEN 	1,5€
ONION 	ZWIEBELN 	1,5€
MUSHROOMS 	PILZE 	2€
BACON	BACON	2€
CHEDDAR CHEESE	CHEDDAR-KÄSE	2,5€
MOZZARELLA CHEESE	MOZZARELLA-KÄSE	2,5€
PARMESAN CHEESE	PARMESAN-KÄSE	2,5€
HAM	SCHINKEN	3€

DESSERTS NACHSPEISEN

FRUIT SALAD 	OBST SALAT 	5,5€
Fresh Fruits Salad	Frischer Obstesalat	
COFFEE AND CARAMEL TIRAMISU 	KAFFEE-KARAMEL TIRAMISU 	6€
La Reine Sticks, Caramel Toffee, and Tiramisu Cream	La Reine Sticks, Karamell Toffee und Tiramisudreie	



KID'S MENU

KINDERMENÜ

APPETIZERS

VORSPEISEN

SALAD WITH FRESH CHEESE AND HERB OLIVE OIL

Mixed Lettuce Salad with Cherry Tomatoes, Red Onion, Corn, Fresh Cheese, and Vinaigrette Sauce

CHEESE & HAM SANDWICH

Sandwich on White Bread with Flamengo Cheese and Pork Ham served with French Fries

VEGETABLE SOUP (WITHOUT POTATO AND SALT)

Daily Vegetable Soup (without Potato and Salt)

SALAT MIT FRISCHKÄSE UND KRÄUTER-OLIVENÖL

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Mais, Frischkäse und Vinaigrette-Soße

KÄSE-SCHINKEN-SANDWICH

Sandwich auf Weißbrot mit Flamengo-Käse und Schweineschinken, serviert mit Pommes frites

GEMÜSESUPPE (OHNE KARTOFFELN UND SALZ)

Tägliche Gemüsesuppe (ohne Kartoffeln und Salz)

4,5€

5€

3,5€

MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti Pasta with Beef and Tomato Sauce

FISH FINGERS WITH FRIES AND SALAD

Fish Fingers served with French Fries and a Mixed Lettuce Salad

GRILLED CHICKEN STEAK WITH RICE AND SALAD

Grilled Chicken Steak served with White Rice and a Mixed Lettuce Salad

BEEF CHEESEBURGUER

Grilled Beef Burger topped with Cheddar Cheese, served on a Brioche Bun and accompanied with French Fries

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti mit Hackfleisch und Tomatensauce

FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES UND SALAT

Fischstäbchen serviert mit Pommes frites und einem gemischten Salat

CEGRILLTES HÄHNCHENSTEAK MIT REIS UND SALAT

Gegrilltes Hähnchensteak serviert mit weissem Reis und gemischtem Salat

BEEF CHEESEBURGUER

Gegrillter Rindfleischburger mit Cheddar-Käse, serviert auf einem Brioche Brötchen, dazu Pommes frites

10€

9€

9,5€

8,5€

DESSERTS

NACHSPETSEN

FRUIT SALAD

Fresh Fruits Salad

CHOCOLATE BROWNIE

Chocolate Brownie served with Whipped Cream and Fresh Fruit

OBSTSALAT

Frischer Obstsalat

SCHOKOLADEN BROWNIE

Schokoladen Brownie serviert mit Schlagsahne und frischer Frucht

3,5€

4,5€