



TERRACOTTA LOUNGE



Castelo Suites Hotel

Todos os preços estão em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor.

O Castelo Suites apoia orgulhosamente os produtores e fornecedores locais, celebrando o melhor que o Algarve tem para oferecer em cada estação, através de práticas sustentáveis.

Se tiver alergias ou intolerâncias alimentares, por favor, informe-nos das suas necessidades antes de efetuar o pedido.



Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA au taux légal en vigueur.

Castelo Suites est fier de soutenir les producteurs et fournisseurs locaux, et met à l'honneur le meilleur de ce que l'Algarve a à offrir à chaque saison grâce à des pratiques durables.

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de nous faire part de vos besoins avant de passer votre commande.

SELEÇÃO DE BEBIDAS

SÉLECTION DE BOISSONS

COCKTAILS

MAI-TAI

Rum Bacardi, Rum Captain Morgan Dark, Licor de Laranja, Ananás, Amarguinha e Lima – Tropical com um final equilibrado.

CASTELO MULE

Vodka Smirnoff, Lima, Gengibre, Ginger Beer e Espuma de Ananás – Fresco com um delicado picante natural.

PEACH COLLINS

Gin Gordon's, Lima, Pêssego e Soda – Leve, frutado e refrescante.

PÊRA ROCHA

Vodka Smirnoff, Lima, Pêra Rocha e Água Tônica – Aromático, frutado e subtilmente crítico.

CASK NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Campari e Martini Rosso – Bem estruturado e intenso com um toque amargo.

BICA MARTINI

Vodka Smirnoff, Laranja, Café e Amarguinha – Cítrico e envolvente com notas de café.

ALGARVE FASHIONED

Aguardente Vínica, Licor de Figo, Angostura Bitter e um Twist de Laranja - Intenso, robusto e envolvente.

GOLDEN HOUR

Gin Gordon's, Sumo de Ananás, Ricard, Licor de Flor de Sabugueiro e Limão - Refrescante, floral e levemente anizado.

CHAMOMILE BLOOM

Gin Beefeater, Camomila, Licor de Framboesa, Maça Verde e Limão – Floral e sofisticado com um final vibrante.

MAI-TAI

Rhum Bacardi, rhum Captain Morgan Dark, liqueur d'orange, ananas, amer et citron vert – Une boisson tropicale à la finale équilibrée.

CASTELO MULE

Rhum Bacardi, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse et sirop de sucre ou un fruit de votre choix – Léger et rafraîchissant.

PEACH COLLINS

Gin Gordon's, Lima, pêche et soda – Léger, fruité et rafraîchissant.

PÊRA ROCHA

Vodka Smirnoff, citron vert, poire Rocha et tonic – Aromatique, fruité et subtilement acidulé.

CASK NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Campari et Martini Rosso – Bien structuré et intense, avec une touche d'amertume.

BICA MARTINI

Vodka Smirnoff, orange, café et Amarguinha – Une saveur d'agrumes envoûtante aux notes de café.

ALGARVE FASHIONED

Eau-de-vie de vin, liqueur de figue, Angostura Bitter et un zeste d'orange - Intense, puissant et envoûtant.

GOLDEN HOUR

Gin Gordon's, jus d'ananas, Ricard, liqueur de fleur de sureau et citron – Rafraîchissant, floral et légèrement anisé.

CHAMOMILE BLOOM

Gin Beefeater, camomille, liqueur de framboise, pomme verte et citron – Un cocktail floral et raffiné, avec une finale éclatante.

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€



U M I

CAROB NOIR

16€

Rum Plantation Dark, Licor de Alfarooba, Sumo de Laranja Natural e Bitter de Chocolate – Encorpado e intenso com um toque cítrico.

O cocktail é servido numa caixa de madeira, onde vem o copo ainda em processo de defumação, acompanhado com uma lâmina de chocolate negro caseiro, criando a harmonia perfeita entre os ingredientes. Um cocktail robusto e com corpo, que emana sabores portugueses e notas aromáticas de chocolate.

Rum Plantation Dark, Liqueur de Caroube, Jus d'orange naturel et Bitter au Chocolat – Un cocktail corsé et intense, avec une touche d'agrumes.

Le cocktail est servi dans une boîte en bois, où le verre est encore en cours de fumage, accompagné d'une lamelle de chocolat noir maison, créant ainsi une harmonie parfaite entre les ingrédients. Un cocktail robuste et corsé, qui exhale des saveurs portugaises et des notes aromatiques de chocolat.

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Hortelã Fresca, Lima, Xarope de Açúcar ou Fruta à escolha e Soda – Refrescante, aromático e leve.

SAN ISABEL

Pêra Rocha, Sumo de Laranja Natural, Pêssego, Amêndoa e Limão – Frutado, elegante e cítrico com uma subtil nota de amêndoa.

VIRGIN COLADA

Rum Sem Álcool, Sumo de Ananás e Côco – Tropical, cremoso e envolvente.

VIRGIN MOJITO

8€

Menthe Fraîche, Citron Vert, Sirop de Sucre ou Fruit au Choix et Soda – Rafrâichissant, Aromatique et Léger.

SAN ISABEL

8€

Poire Rocha, Jus d'Orange Frais, Pêche, Amande et Citron – Fruité, Élégant et Agrumé avec une Subtile Note d'Amande.

VIRGIN COLADA

8€

Rhum Sans Alcool, Jus d'Ananas et Noix de Coco – Tropical, Crémeux et Enveloppant.

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 LARANJA	NEWHALL ORANGE	12€
GORDON'S 0%	GORDON'S 0%	10€

Mixers já incluídos no valor apresentado.

Les mixeurs sont déjà compris dans le prix indiqué.

VODKA

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



WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL	NIKKA FROM THE BARREL	16€
JAMESON	JAMESON	10€
BUSHMILLS	BUSHMILLS	10€
JACK DANIEL'S	JACK DANIEL'S	12€
BULLEIT BOURBON	BULLEIT BOURBON	12€
CANADIAN CLUB	CANADIAN CLUB	10€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12€
CHIVAS REGAL 12 ANOS	CHIVAS REGAL 12 YEARS	12€
MONKEY SHOULDER	MONKEY SHOULDER	12€
MACALLAN SHERRY CASK	MACALLAN SHERRY CASK	18€
TALISKER 10 ANOS	TALISKER 10 ANS	14€
CARDHU 12 ANOS	CARDHU 12 ANS	12€
GRANT'S	GRANT'S	8€

RUM

PLANTATION 3	PLANTATION 3	10€
PLANTATION DARK	PLANTATION DARK	10€
DIPLOMÁTICO	DIPLOMÁTICO	12€
ZACAPA SOLERA	ZACAPA SOLERA	14€
KRAKEN	KRAKEN	12€
BARCELÓ AÑEJO	BARCELÓ AÑEJO	10€
ABUELO AÑEJO	ABUELO AÑEJO	10€
ABUELO TAWNY PORT CASK	ABUELO TAWNY PORT CASK	14€
ABUELO 12 ANOS	BUELO 12 ANS	12€

TEQUILA & MEZCAL

JOSÉ CUEVO SILVER	JOSÉ CUEVO SILVER	10€
JOSÉ CUEVO REPOSADO	JOSÉ CUEVO REPOSADO	10€
CASAMIGOS BLANCO	CASAMIGOS BLANCO	12€
CASAMIGOS REPOSADO	CASAMIGOS REPOSADO	12€
CASAMIGOS AÑEJO	CASAMIGOS AÑEJO	14€
CASAMIGOS MEZCAL	CASAMIGOS MEZCAL	14€
CLASE AZUL PLATA	CLASE AZUL PLATA	25€

AGUARDENTE EAU-DE-VIE

HENNESSY VS	HENNESSY VS	14€
HENNESSY VSOP	HENNESSY VSOP	16€
HENNESSY X.O	HENNESSY X.O	30€
MEDRONHO CASTELO DE SILVES	MEDRONHO CASTELO DE SILVES	8€
CRF RESERVA	CRF RESERVA	10€
MACIEIRA	MACIEIRA	8€
ANTIQUÍSSIMA	ANTIQUÍSSIMA	10€
ALIANÇA VELHA	ALIANÇA VELHA	8€
ANTIQUA VSOP	ANTIQUA VSOP	10€
FIM DE SÉCULO	FIM DE SÉCULO	10€
ADEGA VELHA 12 ANOS	ADEGA VELHA 12 YEARS	14€
ADEGA VELHA 6 ANOS	ADEGA VELHA 6 YEARS	12€

LICORES & APERITIVOS

LIQUEURS ET APÉRITIFS

AMARGUINHA	AMARGUINHA	7€
LICOR BEIRÃO	LICOR BEIRÃO	7€
LIMONCELLO	LIMONCELLO	8€
AMARETTO DI SARONNO	AMARETTO DI SARONNO	8€
BAILEYS	BAILEYS	8€
JÄGERMEISTER	JÄGERMEISTER	8€
MALIBU	MALIBU	8€
FRANGELICO	FRANGELICO	8€
LICOR DE GINJA	LIQUEUR DE CERISE	7€
LICOR DE ALFARROBA	LIQUEUR DE CAROUBE	8€
LICOR DE FIGO	LIQUEUR DE FIGUE	8€
CAMPARI	CAMPARI	8€
RAMAZZOTTI	RAMAZZOTTI	8€
FERNET BRANCA	FERNET BLANC	8€
PIMM'S	PIMM'S	8€
MARTINI ROSSO	MARTINI ROSSO	8€
MARTINI BIANCO	MARTINI BIANCO	8€
MARTINI EXTRA DRY	MARTINI EXTRA DRY	8€
PERNOD	PERNOD	8€
RICARD	RICARD	8€
SAMBUCA	SAMBUCA	8€



CHAMPANHE & ESPUMANTE

CHAMPAGNE ET VIN MOUSSEUX

			
RUINART BRUTO	RUINART BRUT		110€
RUINART BRUTO ROSÉ	RUINART BRUT ROSÉ		155€
RUINART BLANC	RUINART BLANC		160€
BELÍSSIMO BRUTO	BELÍSSIMO BRUTO	11€	32€
TERRAS DO DEMO ROSÉ	TERRAS DO DEMO ROSÉ	10€	30€
LAURENT PERRIER BRUTO	LAURENT PERRIER BRUT		80€
AYALA ROSÉ	AYALA ROSÉ		110€

BRANCO

VIN BLANC

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

ROSÉ

VIN ROSÉ

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

TINTO

VIN ROUGE

			
QUINTA DA LAPA SELECTION	QUINTA DA LAPA SELECTION	6€	19€
NIEPOORT RÓTULO	NIEPOORT RÓTULO	8€	25€
FITA PRETA	FITA PRETA	9€	25€

SANGRIA

			
BRANCA	BLANCHE	7€	26€
TINTA	ROUGE	7€	26€
ROSÉ	ROSÉE	7€	26€
ESPUMANTE	MOUSSEUX	8€	28€

VINHOS GENEROSOS

VINS LIQUOREUX

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

CERVEJA & SIDRA

BIÈRE ET CIDRE

ERDINGER 0,5L	ERDINGER 0,5L	6€
CORONA 0,33L	CORONA 0,33L	7€
SUPER BOCK SEM ÁLCOOL 0,33L	SUPER BOCK SANS ALCOOL 0,33 L	5€
SUPER BOCK SEM GLÚTEN 0,33L	SUPER BOCK SANS GLUTEN 0,33 L	6€
SUPER BOCK PRESSÃO 0,30L 0,50L	SUPER BOCK À LA PRESSION 0,30L 0,50L	4€ 6€
SOMERSBY 0,33L	SOMERSBY 0,33L	5€



SUMOS NATURAIS & SMOOTHIES

JUS NATURELS ET SMOOTHIES

SUMO DE LARANJA NATURAL

JUS D'ORANGE FRAIS

6€

LIMONADAS

Clássica | Hortelã | Morango

LIMONADES

Classique | Menthe | Fraise

5€

NECTARS

NECTARS

PÊSSEGO

PÊCHE

4€

MAÇÃ

POMME

4€

ANANÁS

ANANAS

4€

MARACUJÁ

FRUIT DE LA PASSION

4€

MANGA

MANGUE

4€

REFRIGERANTES

BOISSONS GAZEUSES

COCA-COLA

COCA-COLA

4€

COCA-COLA ZERO

COCA-COLA ZERO

4€

FANTA

FANTA

4€

7UP

7UP

4€

FUZE TEA DE PÊSSEGO

FUZE TEA À LA PÊCHE

4€

FUZE TEA DE LIMÃO

FUZE TEA AU CITRON

4€

GINGER ALE

GINGER ALE

4€

GINGER BEER FEVER TREE

GINGER BEER FEVER TREE

4€



ÁGUAS TÓNICAS

EAUX TONIQUES

FEVER TREE PREMIUM INDIAN	FEVER TREE PREMIUM INDIAN	4€
FEVER TREE MEDITERRÂNICO	FEVER TREE MÉDITERRANÉEN	4€
FEVER TREE LIGHT	FEVER TREE LIGHT	4€

ÁGUAS

EAUX

SEM GÁS Vitalis 37,5cl 75cl	EAU PLATE Vitalis 37,5cl 75cl	4€ 5€
COM GÁS Pedras 25cl Pedras 75cl Castello 25cl	EAU GAZEUSE Pedras 25cl Pedras 75cl Castello 25cl	3€ 5€ 4€

CAFÉS & BEBIDAS QUENTES

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	EXPRESS	2,5€
AMERICANO	AMÉRICAIN	3€
EXPRESSO DUPLO	DOUBLE EXPRESSO	3,5€
CAFÉ COM LEITE	CAFÉ AU LAIT	3,5€
CAPUCCINO	CAPUCCINO	3,5€
LATTE MACCHIATO	LATTE MACCHIATO	3,5€
CHOCOLATE QUENTE	CHOCOLAT CHAUD	3,5€
IRISH COFFEE	IRISH COFFEE	12€
CALYPSO COFFEE	CALYPSO COFFEE	12€
ROYAL COFFEE	ROYAL COFFEE	12€
ALGARVE COFFEE	ALGARVE COFFEE	12€



CHÁS & INFUSÕES

THÉS ET INFUSIONS

CHÁS

Chá Preto | English Breakfast | Camomila | Tília |
Menta | Erva-Cidreira | Frutos Vermelhos | Chá
Verde

INFUSÕES

Limão | Canela | Gengibre | Hortelã

THÉS

Thé Noir | English Breakfast | Camomille | Tilleul |
Menthe | Mélisse | Fruits rouges | Thé Vert

INFUSIONS

Citron | Cannelle | Gingembre | Menthe

3€

3€

SELEÇÃO DE PRATOS

SÉLECTION DE PLATS

MEZZE

HUMMUS & BORANI

Hummus, Molho de Iogurte e Espinafres, Caju Torrado e Pão Pita com Za'atar

ASAS DE FRANGO BARBECUE

Asas de Frango fumadas com Barbecue e Molho de Queijo Azul

DEGUSTAÇÃO MEZZE

Um mix dos dois pratos acima em porções mais pequenas

HOUMOUS & BORANI

Houmous, Sauce au Yaourt et aux Épinards, noix de cajou grillées et pain pita au zaatar

AILES DE POULET AU BARBECUE

Ailes de poulet fumées au barbecue, accompagnées d'une sauce au bleu

DÉGUSTATION DE MEZZE

Un assortiment des deux plats ci-dessus en portions plus petites

9€

9,5€

9,5€

SALADAS

SALADES

SALADA NIÇOISE

Atum, Ovo Cozido, Mistura de Alfaces, Anchovas, Tomate Cereja, Batata, Feijão Verde e Azeitona Preta

SALADA DE PATO COM PEPINO E MAÇÃ VERDE

Peito de Pato, Pepino Crocante, Maçã Verde, Espinafre e Molho Gochujang

SALADE NIÇOISE

Thon, œuf dur, mélange de laitues, anchois, tomates cerises, pommes de terre, haricots verts et olives noires

SALADE DE CANARD AU CONCOMBRE ET À LA POMME VERTE

Magret de canard, concombre croquant, pomme verte, épinards et sauce gochujang

12€

12€

SOPAS

SOUPS

CREME DE LEGUMES

Sopa do Dia

CREME DE ERVILHAS

Ervilha, Batata, Alho Francês e Cebola

SOUPE DE LÉGUMES

Soupe du Jour

SOUPE AUX PETITS POIS

Petits Pois, Pommes de Terre, Poireaux et Oignons

6€

6€

SANDUÍCHES

SANDWICHES

Todas as sanduíches quentes e frias são servidas com batatas fritas

Tous les sandwiches chauds et froids sont accompagnés de frites

FOCACCINA DE MORTADELLA

Focaccina, Mortadela de Pistácio, Queijo Asiago, Molho Pesto, Rúcula e Tomate

PANINI MOZZARELLA

Pão Panini, Queijo Mozzarella, Tomate, Rúcula, Tomate Seco e molho Pesto

CASTELO BURGUER

Hambúrguer de Novilho em Pão de Brioche com Pancetta, Queijo Cheddar, Maionese de Alho e Mostarda, Alface, Tomate e Cornichon

BARBECUE BURGUER

Hambúrguer de Novilho em Pão de Brioche com Bacon Grelhado, Queijo Cheddar, Cebola Caramelizada com Molho Barbecue, Alface e Tomate

VEGAN BURGUER

Hambúrguer Vegan em Pão de Brioche com Guacamole, Alface, Tomate, Mostarda e Pickle de Cebola Roxa

PREGO DE NOVILHO

Bife da Vazia Frito em Azeite e Alho, Presunto, Maionese de Mostarda e Alho, Cebola Frita e Cornichon em Bolo do Caco ou no Prato

FOCACCINA À LA MORTADELLE

Focaccina, Mortadelle aux Pistaches, Fromage Asiago, Sauce au Pesto, Roquette et Tomate

PANINI À LA MOZZARELLA

Pain Panini, Mozzarella, Tomate, Roquette, Tomates Séchées et Sauce Pesto

BURGER CASTELO

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

BARBECUE BURGER

Hamburger de Bœuf dans un Pain Brioché avec Bacon Grillé, Fromage Cheddar, Oignon Caramélisé avec Sauce Barbecue, Laitue et Tomate

BURGER VEGAN

Hamburger Vegan dans un Pain Brioché avec Guacamole, Laitue, Tomate, Moutarde et Pickles d'Oignon Rouge

COUTEAU À BŒUF

Bifteck de Rumsteck Frit à l'Huile d'Olive et à l'Ail, Jambon Cru, Mayonnaise à la Moutarde et à l'Ail, Oignon Frit et Cornichon dans du Bolo do Caco ou à l'Assiette

11€

12,5€

17,5€

17,5€

16€

17,5€

PASTA

LINGUINI SCAMPI

Massa Linguini, Camarão salteado em Azeite, Alho e Malagueta com Manjerição

GNOCHI DE COGUMELOS E TOMATE COM MANJERICÃO

Gnocchi de Batata, Cogumelos Pleurotus, Tomate Cereja, Leite de Côco, Zest de Limão e Manjerição

LINGUINI SCAMPI

Pâtes Linguini, Crevettes sautées à l'Huile d'Olive, à l'Ail et au Piment avec Basilic

GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS ET TOMATES AVEC BASILIC

Gnocchis de Pommes de Terre, Champignons Pleurotes, Tomates Cerises, Lait de Coco, Zeste de Citron et Basilic

17€

13€





PINSAS

PINSA MARGHERITA

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo e Manjeriçao

PINSA DIAVOLA

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo, Spianata, Cebola Roxa, Azeitona Preta e Orégãos

PINSA ROMANA

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo, Azeitona Preta, Presunto e Rúcula

PINSA GAMBERETTI

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo, Camarão, Manjeriçao e Zest de Limão

PINSA VEGAN

Pinsa, Molho de Tomate, Cogumelos, Tomate Cereja, Cebola Roxa e Rúcula

PINSA MARGHERITA

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage et Basilic

PINSA DIAVOLA

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage, Spianata, Oignon Rouge, Olives Noires et Origan

PINSA ROMANA

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage, Olives Noires, Jambon Fumé et Roquette

PINSA GAMBERETTI

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage, Crevettes, Basilic et Zeste de Citron

PINSA VEGAN

Pinsa, Sauce Tomate, Champignons, Tomates Cerises, Oignon Rouge et Roquette

14,5€

16,5€

16,5€

17€

16,5€

ACOMPANHAMENTOS

ACCOMPAGNEMENTS

CHIPS DE BATATA DOCE 

ARROZ 

SALADA MISTA 

BATATA FRITA PALITO

CESTO DE PÃO

CHIPS DE PATATE DOUCE 

RIZ 

SALADE MIXTE 

FRITES DE PATATE DOUCE EN BÂTONNETS

PANIER DE PAIN

4€

4€

4€

4€

5,5€

SELEÇÃO DE PRATOS

SÉLECTION DE PLATS

MEZZE

HUMMUS & BORANI

Hummus, Molho de iogurte e Espinafres, Caju Torrado e Pão Pita com Za'atar

ASAS DE FRANGO BARBECUE

Asas de Frango fumadas com Barbecue e Molho de Queijo Azul

DEGUSTAÇÃO MEZZE

Um mix dos dois pratos acima em porções mais pequenas

HOUMOUS & BORANI

Houmous, Sauce au Yaourt et aux Épinards, noix de cajou grillées et pain pita au zaatar

AILES DE POULET AU BARBECUE

Ailes de poulet fumées au barbecue, accompagnées d'une sauce au bleu

DÉGUSTATION DE MEZZE

Un assortiment des deux plats ci-dessus en portions plus petites

9€

9,5€

9,5€

SALADAS

SALADES

SALADA NIÇOISE

Atum, Ovo Cozido, Mistura de Alfaces, Anchovas, Tomate Cereja, Batata, Feijão Verde e Azeitona Preta

SALADA DE PATO COM PEPINO E MAÇÃ VERDE

Peito de Pato, Pepino Crocante, Maçã Verde, Espinafre e Molho Gochujang

SALADE NIÇOISE

Thon, œuf dur, mélange de laitues, anchois, tomates cerises, pommes de terre, haricots verts et olives noires

SALADE DE CANARD AU CONCOMBRE ET À LA POMME VERTE

Magret de canard, concombre croquant, pomme verte, épinards et sauce gochujang

12€

12€



SANDUÍCHES

SANDWICHES

Todas as sanduÍCHes quentes e frias são servidas com batatas fritas

Tous les sandwiches chauds et froids sont accompagnés de frites

FOCACCINA DE MORTADELLA

Focaccina, Mortadela de Pistácio, Queijo Asiago, Molho Pesto, Rúcula e Tomate

PANINI MOZZARELLA

Pão Panini, Queijo Mozzarella, Tomate, Rúcula, Tomate Seco e molho Pesto

CASTELO BURGUER

Hambúrguer de Novilho em Pão de Brioche com Pancetta, Queijo Cheddar, Maionese de Alho e Mostarda, Alface, Tomate e Cornichon

BARBECUE BURGUER

Hambúrguer de Novilho em Pão de Brioche com Bacon Grelhado, Queijo Cheddar, Cebola Caramelizada com Molho Barbecue, Alface e Tomate

VEGAN BURGUER

Hambúrguer Vegan em Pão de Brioche com Guacamole, Alface, Tomate, Mostarda e Pickle de Cebola Roxa

PREGO DE NOVILHO

Bife da Vazia Frito em Azeite e Alho, Presunto, Maionese de Mostarda e Alho, Cebola Frita e Cornichon em Bolo do Caco ou no Prato

FOCACCINA À LA MORTADELLE

Focaccina, Mortadelle aux Pistaches, Fromage Asiago, Sauce au Pesto, Roquette et Tomate

PANINI À LA MOZZARELLA

Pain Panini, Mozzarella, Tomate, Roquette, Tomates Séchées et Sauce Pesto

BURGER CASTELO

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

BARBECUE BURGER

Hamburger de Bœuf dans un Pain Brioché avec Bacon Grillé, Fromage Cheddar, Oignon Caramélisé avec Sauce Barbecue, Laitue et Tomate

BURGER VEGAN

Hamburger Vegan dans un Pain Brioché avec Guacamole, Laitue, Tomate, Moutarde et Pickles d'Oignon Rouge

COUTEAU À BŒUF

Bifteck de Rumsteck Frit à l'Huile d'Olive et à l'Ail, Jambon Cru, Mayonnaise à la Moutarde et à l'Ail, Oignon Frit et Cornichon dans du Bolo do Caco ou à l'Assiette

11€

12,5€

17,5€

17,5€

16€

17,5€

SOPAS

SOUPS

CREME DE LEGUMES

Sopa do Dia

CREME DE ERVILHAS

Ervilha, Batata, Alho Francês e Cebola

SOUPE DE LÉGUMES

Soupe du Jour

SOUPE AUX PETITS POIS

Petits Pois, Pommes de Terre, Poireaux et Oignons

6€

6€

PASTA

LINGUINI SCAMPI

Massa Linguini, Camarão salteado em Azeite, Alho e Malagueta com Manjerição

GNOCHI DE COGUMELOS E TOMATE COM MANJERICÃO

Gnocchi de Batata, Cogumelos Pleurotus, Tomate Cereja, Leite de Côco, Zest de Limão e Manjerição

LINGUINI SCAMPI

Pâtes Linguini, Crevettes sautées à l'Huile d'Olive, à l'Ail et au Piment avec Basilic

GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS ET TOMATES AVEC BASILIC

Gnocchis de Pommes de Terre, Champignons Pleurotes, Tomates Cerises, Lait de Coco, Zeste de Citron et Basilic

17€

13€

PINSAS

PINSA MARGHERITA

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo e Manjerição

PINSA DIAVOLA

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo, Spianata, Cebola Roxa, Azeitona Preta e Orégãos

PINSA ROMANA

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo, Azeitona Preta, Presunto e Rúcula

PINSA GAMBERETTI

Pinsa, Molho de Tomate, Queijo, Camarão, Manjerição e Zest de Limão

PINSA VEGAN

Pinsa, Molho de Tomate, Cogumelos, Tomate Cereja, Cebola Roxa e Rúcula

PINSA MARGHERITA

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage et Basilic

PINSA DIAVOLA

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage, Spianata, Oignon Rouge, Olives Noires et Origan

PINSA ROMANA

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage, Olives Noires, Jambon Fumé et Roquette

PINSA GAMBERETTI

Pinsa, Sauce Tomate, Fromage, Crevettes, Basilic et Zeste de Citron

PINSA VEGAN

Pinsa, Sauce Tomate, Champignons, Tomates Cerises, Oignon Rouge et Roquette

14,5€

16,5€

16,5€

17€

16,5€



EXTRAS SUPPLÉMENTS

AZEITONAS 

CEBOLA 

COGUMELOS 

BACON

QUEIJO CHEDDAR

QUEIJO MOZZARELLA

QUEIJO PARMESÃO

PRESUNTO

OLIVES 

OIGNON 

CHAMPIGNONS 

BACON

FROMAGE CHEDDAR

FROMAGE MOZZARELLA

FROMAGE DE PARME

JAMBON

1,5€

1,5€

2€

2€

2,5€

2,5€

2,5€

3€

SOBREMESAS DESSERTS

SALADA DE FRUTA 

Salada de Frutas Frescas

TIRAMISÙ DE CAFÉ E CARAMELO

Palitos de La Reine, Toffee de Caramelo e Creme de Tiramisù

SALADE DE FRUITS 

Salade de Fruits Frais

TIRAMISÙ AU CAFÉ ET AU CARAMEL

Biscuits La Reine, Toffee au Caramel et Crème de Tiramisù

5,5€

6€

CARTA DE CRIANÇAS

MENU ENFANTS

ENTRADAS

ENTRÉES

SALADA COM QUEIJO FRESCO E AZEITE DE ERVAS

Salada de Mistura de Alfaces, Tomate Cereja, Cebola Roxa, Milho, Queijo Fresco e Molho Vinagrete

SANDUÍCHE MISTA

Sanduíche em Pão de Forma com Queijo Flamengo e Fiambre de Porco acompanhado de Batata Frita Palito

CREME DE LEGUMES (SEM SAL E SEM BATATA)

Sopa de Legumes do Dia sem Sal e sem Batata

SALADE AVEC FROMAGE FRAIS ET HUILE D'OLIVE AUX HERBES

Salade de Laitue Mélangée avec Tomates Cerises, Oignon Rouge, Maïs, Fromage Frais et Sauce Vinaigrette

SANDWICH MIXTE

Sandwich au Pain de Mie avec Fromage Flamengo et Jambon de Porc accompagné de Frites en Bâtonnets

CRÈME DE LÉGUMES (SANS SEL ET SANS POMMES DE TERRE)

Soupe de Légumes du Jour sans Sel et sans Pommes de Terre

4,5€

5€

3,5€

PRATOS PRINCIPAIS

PLATS PRINCIPAUX

ESPARGUETE BOLONHESA

Massa Esparguete, Molho de Carne de Novilho e Tomate

PANADINHOS DE PEIXE COM BATATA FRITA E SALADA

Panadinhos de Pescada acompanhados de Batata Frita Palito e Salada de Mistura de Alfaces

BIFE DE FRANGO GRELHADO COM ARROZ E SALADA

Bife de Frango Grelhado acompanhado com Arroz Branco e Salada de Mistura de Alfaces

CHEESEBURGUER NOVILHO

Hambúrguer de Novilho grelhado coberto com Queijo Cheddar, servido em Pão de Brioche e acompanhado de Batata Frita Palito

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Spaghetti, Sauce à la Viande de Bœuf et à la Tomate

FILETS DE POISSON PANÉS AVEC FRITES ET SALADE

Filets de Merlu Panés accompagnés de Frites en Bâtonnets et de Salade de Laitues Mélangées

STEAK DE POULET GRILLÉ AVEC RIZ ET SALADE

Steak de Poulet Grillé accompagné de Riz Blanc et de Salade de Laitues Mélangées

CHEESEBURGER DE BŒUF

Hamburger de Bœuf grillé recouvert de Fromage Cheddar, servi dans un Pain Brioché et accompagné de Frites en Bâtonnets

10€

9€

9,5€

8,5€

SOBREMESAS

DESSERTS

SALADA DE FRUTA

Salada de Frutas Frescas

BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie de Chocolate servido com Chantilly e Frutas Frescas

SALADE DE FRUITS

Salade de Fruits Frais

BROWNIE AU CHOCOLAT

Brownie au Chocolat servi avec Chantilly et Fruits Frais

3,5€

4,5€





Castelo Suites Hotel

PT | FR