

Spot TO EAT

Servido · Served · Servi
12h — 22h



Fortaleza do Guincho

HOTEL & RESTAURANTE

★ ★ ★ ★ ★

PARA PETISCAR SNACKS

Pão Massa Mãe e Manteiga Organic Bread and Butter Pain au Levain et Beurre	3 €
Croquetes Peixe Seco da Nazaré, Maionese Caseira Dried Fish Croquettes from Nazaré, Homemade Mayonnaise Croquettes de Poisson Sec de Nazaré, Mayonnaise Fait Mason	10 €
Salada de Polvo, Batata Doce de Aljezur Grilled Octopus Salad, “Aljezur” Sweet Potato Salade de Poulpe Grillé, Patate Douce de “Aljezur”	18 €
Ceviche de Peixe da Lota, Piso de Ervas Aromáticas Market Fish Ceviche, Fresh Herb Sauce Ceviche de Poissons du Marché, Sauce aux Herbes Aromatiques	19 €
Chocos Fritos Fried Cuttlefish Blanc de Seiches Frites	22 €
Camarão Vermelho ao Alinho Garlic Violet Shrimp Crevettes Rouges à L’ail	26 €
A Nossa Tábua de Queijos Nacionais Our Portuguese Cheese Platter Notre Sélection de Fromages Portugais	20 €
A Nossa Selecção de Enchidos Porco Preto Alentejano Our Selection of Alentejo Black Pork Sausages Notre Sélection de Charcuterie de Porc Noir de l’Alentejo	22 €
Presunto de Porco Preto Alentejano 40 Meses de Cura 40 Months Cured Iberian Black Pork Ham Jambon de Porc Noir 40 Mois	32 € (100gr)

SOPAS SOUPS SOUPES

Sopa do Dia 6 €
Soup of the Day
Soupe Du Jour

Sopa de Legumes 6 €
Vegetable Soup
Soupe de Légumes

SALADAS SALADS SALADES

Mista 12 €
(Alface, Tomate e Legumes)
(Lettuce, Tomato and Vegetables)
(Laitue, Tomate et Légumes)

Fortaleza 15 €
(Alface, Bacon, Queijo da Ilha e Frango Grelhado)
(Lettuce, Bacon, Cheese S. Jorge and Grilled Chicken Breast)
(Laitue, Bacon, Fromage «Queijo da Ilha' et Blanc de Volaille Grillé)

SANDWICHES

Sandes de Frango da Guia 20 €

(Brioche, Frango Grelhado, Maionese de Achar Picante, Tomate, Alface) servido com Batata Frita

“Frango da Guia” Sandwich

(Brioche, Grilled Chicken, Spice “Achar” Mayonnaise, Tomato, Lettuce) served with French Fries

Sandwich de “Frango da Guia”

(Brioche, Poulet Grillé, Mayonnaise “Achar” épicée, Tomate, Laitue) servi avec des Frites

Tosta Mista 12 €

(Pão Salão, Queijo e Fiambre) Servido com Salada Mista

Ham and Cheese Toast

(Farmer Bread, Ham and Cheese) with a Side Salad

Toast au Fromage et Jambon

(Pain à l’Ancienne, Jambon et Fromage) avec une Salade

Hamburguer 22 €

(Carne de Novilho, Brioche, Tomate, Alface,

Cebola Caramelizada, Queijo, Molho BBQ) servido com Batatas Fritas

(Beef, Brioche, Tomato, Lettuce, Caramelized Onion, Cheese, BBQ Sauce) served with French Fries

(De Boeuf, Brioche, Tomate, Laitue, Oignon Caramélisé, Fromage, Sauce BBQ) servi avec des Frites

Prego do Guincho 22 €

(Novilho, Pão Rústico, Cebola Caramelizada, Tomate,

Queijo) servido com Batatas Fritas

(Traditional Steak Sandwich with Caramelized Onion, Tomato, Cheese) served with French Fries

(Sandwich de Steak Traditionnel avec Oignon Caramélisé, Tomate, Fromage) servi avec des Frites

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

Peixe do Dia, Batatas Novas e Legumes da Época 30 €

Catch of the Day, New Potatoes and Vegetables of the Season

Poisson du Jour, Pommes de Terre Nouvelles et Légumes de Saison

Novilho Nacional, Batata Ana, Esparregado 32 €

Beef Tenderloin, Potatoes “Anna”, Mashed Spinach

Bœuf Tenderloin, Pommes de Terre “Anna”, Épinards à la Creme

Arroz do Sado, Tomatada, Ovo, “Alioli” de Ervas da Serra de Sintra 24 €

Rice from the Sado, Tomato, Egg, “Alioli” of Sintra Erbs

Riz de Sado, Tomato, Œuf, “Alioli” d’Herbes de Sintra

Tagliatelle de Lavagante 50 €

Lobster with Tagliatelle

Tagliatelle au Homard

Criação do Dia

Creation of the Day

Création du Jour

PARA CRIANÇAS (até aos 12 anos) CHILDREN/LES ENFANTS

Tosta Mista em Pão de Forma 10 €

Ham and Cheese Toast with French Fries

Toast au Fromage et Jambon avec Frites

Esparguete com Molho de Tomate 10 €

Spaghetti with Tomato Sauce

Spaguettis à la Sauce Tomate

Peito de Frango, Arroz Branco e Batata Frita 14 €

Chicken Breast, White Rice and French Fries

Blanc de Poulet, Riz blanc et des Frites

SOBREMESAS DESSERTS

Baked Alasca, Baunilha, Frutos Vermelhos 12 €

Baked Alaska, Vanilla, Red Fruits

Baked Alaska, Vanille, Fruits Rouges

Tiramisú, Gelado de Amaretto 12 €

Tiramisu, Amaretto Ice Cream

Tiramisu, Glace à L'amaretto

Scones Caseiros, Servidos com Compotas e Manteiga 14 €

Homemade Scones, Served with Butter and Jam

Scones Fait Maison, Servi avec Beurre et Confiture

Sobremesa do Dia 10 €

Dessert of the Day

Dessert du Jour

Prato de Gelados e Sorvetes Artesanais (2 Sabores à escolha) 10 €

Homemade Ice Cream and Sorbets Plate (2 flavors of Choice)

Plat de Creme Glacée et Sorbets Fait Maison (2 saveurs au choix)

Prato de Fruta da Época 15 €

Seasonal Fruit Plate

Plat de Fruits de Saison

Sobremesa do Dia com Chá / Café (Excepto Chá Casablanca) 14 €

Dessert of the Day with Tea / Coffee (Except Moroccan Tea)

Dessert du Jour avec Thé / Café (Sauf Thé Marocain)

Chá / Café com Scones (Excepto Chá Casablanca) 17 €

Scones with Tea / Coffee (Except Moroccan Tea)

Scones Fait Maison avec Thé / Café (Sauf Thé Marocain)

CAFÉ COFFEE

Expresso	3 €
Descafeinado · Decaffeinated · Décaféiné	3 €
Duplo Expresso · Double Express	5 €
Café com Leite · Coffee with Milk · Café au Lait	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolate Quente · Hot Chocolate · Chocolat Chaud	4,50 €

CHÁS TEAS THÉS

Chá Preto Ceilão · Ceylon Black Tea · Thé Noir de Ceylan	5 €
English Breakfast	5 €
Earl Grey	5 €
Chá Casablanca · Moroccan Tea · Thé Marocain	7 €
Chá Verde · Green Tea · Thé Vert	5 €
Infusões Herbal Teas · Infusions	5 €

Menu Do Chef

50€

Salada de Polvo, Batata Doce de Aljezur

Grilled Octopus Salad, "Aljezur" Sweet Potato

≈

Peixe da Lota, Estufado de Legumes e Especiarias

Market Fish, Vegetables Stewed and Spices

≈

Tarte Brûlée com Sorbet de Morango

Brûlée Tart With Strawberry Sorbet

Inclui: Pão e manteiga, 1 copo de vinho, Café / Chá

Included: Homemade bread and butter, 1 glass of wine,

Coffee / Tea