

Spot
TO
EAT

Servido · Served · Servi
12h — 22h



Fortaleza do Guincho

HOTEL & RESTAURANTE

★ ★ ★ ★ ★

PARA PETISCAR SNACKS

Pão Massa Mãe e Manteiga	3 €
Organic Bread and Butter	
Pain au Levain et Beurre	
Croquetes Peixe Seco da Nazaré, Maionese Caseira	10 €
Dried Fish Croquettes from Nazaré, Homemade Mayonnaise	
Croquettes de Poisson Sec de Nazaré, Mayonnaise Fait Mason	
Salada de Polvo, Batata Doce de Aljezur	19 €
Grilled Octopus Salad, “Aljezur” Sweet Potato	
Salade de Poulpe Grillé, Patate Douce de “Aljezur”	
Ceviche de Peixe da Lota, Piso de Ervas Aromáticas	19 €
Market Fish Ceviche, Fresh Herb Sauce	
Ceviche de Poissons du Marché, Sauce aux Herbes Aromatiques	
Chocos Fritos	22 €
Fried Cuttlefish	
Blanc de Seiches Frites	
A Nossa Tábua de Queijos Nacionais	22 €
Our Portuguese Cheese Platter	
Notre Sélection de Fromages Portugais	
A Nossa Seleção de Enchidos Porco Preto Alentejano	24 €
Our Selection of Alentejo Black Pork Sausages	
Notre Sélection de Charcuterie de Porc Noir de l’Alentejo	
Presunto de Porco Preto Alentejano 40 Meses de Cura	34 €
40 Months Cured Iberian Black Pork Ham	(100gr)
Jambon de Porc Noir 40 Mois	

SOPAS
SOUPS
SOUPES

Sopa de Legumes 6 €
Vegetable Soup
Soupe de Légumes

Creme de Marisco 16 €
Seafood Cream Soup
Crème de Fruits de Mer

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

Tosta Mista, Salada Mista (Pão Saloio, Queijo e Fiambre) 14 €
Ham and Cheese Toast, Salad (Farmer Bread, Ham and Cheese)
Toast au Fromage et Jambon, Salade (Pain á l'Ancienne, Jambon et Fromage)

Hamburguer 24 €
(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 24 €
(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

Club Sandwich 25 €
(Alface, Tomate, Ovo, Bacon e Frango) servido com Batatas Fritas
Club Sandwich
(Lettuce, Tomato, Egg, Bacon and Chicken) served with French Fries
Club Sandwich
(Laitue, Tomate, Oeuf, Bacon et Poulet) servi avec des Frites

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

- Peixe do Dia, Batatas Novas e Legumes da Época** 32 €
Catch of the Day, New Potatoes and Vegetables of the Season
Poisson du Jour, Pommes de Terre Nouvelles et Légumes de Saison
- Novilho Nacional, Puré de Batata, Legumes da Quinta do Pisão** 34 €
Beef Flat Iron, Mashed Potatoes, Vegetables from Quinta do Pisão
Bœuf Paleron, Purée de Pommes de Terre, Légumes de Quinta do Pisão
- Arroz do Sado, Cogumelos, Ovo, “Alioli” de Ervas da Serra de Sintra** 24 €
Rice from the Sado, Mushrooms, Egg, “Alioli” of Sintra Erbs
Riz de Sado, Champignons, 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 com Batatas Fritas** 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	6,00 €

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€

Polvo no Carvão, Pimentos e Tomate Fumado

Charcoal Grilled Octopus, Peppers and Smoked
Tomato

≈

Borrego, Boletus e Batata

Lamb, Wild Porcini Mushrooms and Potato

≈

Pithivier de Frutos Vermelhos, Sorbet de Framboesa

Red Fruit Pithivier, Raspberry Sorbet

Inclui: Pão e manteiga, 1 copo de vinho, café/chá

**Included: Homemade bread and butter, 1 glass of wine,
coffee/tea**