

Spot  
TO  
EAT

Servido · Served · Servi  
12h — 22h



Fortaleza do Guincho  
HOTEL & RESTAURANTE

★ ★ ★ ★ ★

## PARA PETISCAR SNACKS

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

## 60€

**Entrada**

Starter

≈

**Prato Principal**

Main Course

≈

**Sobremesa**

Dessert

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

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