


Alecrim

Pool Bar

Para Começar / To Begin

Couvert  

6€

Pão de Odeleite, Azeite Regional Santa Catarina, Manteiga com Flor de Sal e Azeitonas Marinadas com Alecrim
Odeleite Bread, Santa Catarina Regional Olive Oil, Salt Flower, Butter, and Marinated Olives with Rosemary

Entradas e Petiscos / Appetizers & Bites



Sashimi de Robalo 

21€

Sea Bass Sashimi

Vinagrete de Citrinos, Flor de Sal, Cebolinho e Salada de Funcho, Alfaces e Laranja


Citrus Vinaigrette, Salt Flower, Chives and a Fennel Salad, Mixed Greens and Orange

Carpaccio de Atum do Atlântico  

16€

Atlantic Tuna Carpaccio

Puré de Batata-Doce, Soja, Laranja e Rúcula
Sweet Potato Puree, Soy, Orange and Rocket

Ovos Rotos 

16€

“Ovos Rotos”

Batata Frita Caseira, Presunto do Zambujal e Ervas Frescas
French Fries, Zambujal Ham and Fresh Herbs

Croquetes de Alheira   

13€
8€[Ⓜ]

Alheira Croquettes

Salada de Espinafres, Maçã Verde Fresca e Molho Iogurte e Menta

Spinach, Fresh Green Apple Salad and Mint Yougurt Sauce

Croquetes de Espinafres    




12€
7€[Ⓜ]

Spinach Croquettes

Chutney de Maçã

Apple Chutney

Torrizado de Queijo Fresco de Cabra do Azinhal 14€

Azinhal Fresh Goat Cheese Toast   

Tomate Cereja, Azeite e Manjeriçao em Pão Rústico

Cherry Tomatoes, Olive Oil, and Fresh Basil



Adicione / Add:

Presunto do Zambujal 50 gr

6€

Cured Ham from Zambujal 50 gr

Saladas / Salads

Salada de Queijo de Cabra do Azinhal   15€

Salad of Azinhal Goat Cheese

Tomate, Manjeriçao, Rúcula, Azeite e Vinagre Balsâmico

Tomato, Basil, Rocket, Olive Oil and Balsamic Vinegar

Salada de Camarão e Abacate   19€

Shrimp & Avocado Salad

Tomate Cereja, Coentros e Lima

Cherry Tomatoes, Coriander and Lime

Salada de Atum do Atlântico Grelhado  20€

Grilled Atlantic Tuna Salad

Batata, Tomate, Feijão Verde, Anchovas, Ovo

Cozido, Azeitonas e Azeite

Potato, Tomato, Green Beans, Anchovies, Boiled Egg, Olives and Olive Oil

Salada de Cuscuz com Legumes Mediterrânicos     14€
8€[Ⓜ]

Couscous Salad with Mediterranean Vegetables

Beringela, Curgete, Pimentos e Cogumelos

Grelhados, com Folhas de Espinafres, Caju e Molho de Iogurte

Eggplant, Courgette, Peppers and Mushrooms, with Spinach Leaves, Cashews and Yogurt Sauce

Adicione à sua salada

Add to your salad:

Peito de Frango Grelhado / Grilled Chicken Breast


4€

Rosbife / Roast Beef

6€

Lombo Atum Grelhado / Grilled Tuna 

6€

Camarão Grelhado / Grilled Prawn 

6€

Preços com IVA incluído. Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu. Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT. Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu. Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

Alecrim

Pool Bar

Sandwiches & Co.

A Nossa Sandes Club

Our Club Sandwich

Peito de Frango e Bacon Grelhado, Ovo Estrelado, Alface, Tomate e Maionese, em Pão de Forma Tostado
Chicken Breast and Bacon, Fried Egg, Lettuce, Tomato and Mayonnaise, on Toasted Sandwich Bread

17€

Hambúrguer de Novilho Angus Nacional

Portuguese Angus Beef Burger

Grelhado com Queijo Cheddar, Abacate, Alface, Tomate, Cebola Roxa e Maionese, em Pão de Brioche
Grilled with Cheddar Cheese, Avocado, Lettuce, Tomato, Red Onion and Mayonnaise, on Brioche Bread

21€

Hambúrguer Vegetariano

Vegetarian Burger

Grelhado com Cogumelos, Tomate e Cebola Roxa, em Pão de Brioche
Grilled with Mushroom, Lettuce, Tomato and Red Onion, on Brioche Bread

19€

Rosbife

Roast Beef

Picles de Vegetais Caseiros e Rúcula, Maionese de Alho Confitada em Bolo do Caco
Homemade Vegetable Pickles and Rocket, Confit Garlic Mayonnaise on Bolo do Caco

19€

Salmão Fumado

Smoked Salmon

Queijo Creme, Pepino, Cebolinho e Laranja em Bolo do Caco
Cream Cheese, Cucumber, Chives and Orange on Bolo do Caco

19€

Tosta Mista

Cheese and Ham Toast

Fiambre, Queijo Flamengo, Queijo Cheddar, Manteiga, Orégãos
Ham, Flamengo Cheese, Cheddar, Butter and Oregano.

15€
9€[Ⓜ]

Todas as Nossas Sandes são Acompanhadas de Batata Frita Caseira

All our Sandwiches are Served with French Fries



Sobremesas / Dessert

Carpaccio de Ananás

Pineapple Carpaccio

Lima, Alecrim e Sorbet de Limão
Lime, Rosemary and Lemon Sorbet

8€

Espetadinhas de Fruta

Fruit Skewers

8€

Mousse de Baunilha e Lima

Vanilla and Lime Mousse

Compota de Frutos Vermelhos e Crumble de Amêndoa
Red Berry Jam and Almond Crumble

10€

Brownie de Chocolate e Nozes

Chocolate and Walnut Brownie

Gelado Baunilha
Vanilla Ice Cream

9€

Bola de Gelado

Ice Cream Scoop

Baunilha, Morango, Chocolate, Limão
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon

3€



Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Ovo
Eggs



Peixe
Fish



Amendoim
Peanut



Soja
Soya Beans



Frutos de
Casca
Nuts



Lácteos
Milk
Products



Aipo
Celery



Mostarda
Mustard



Moluscos
Mollusks



Sulfitos
Sulphites



Tremoço
Lupine



Grãos de
Sésamo
Sesame Grains



Meia Dose
Half Portion



Opção
Option
Vegan



Vegetarian
Vegetarian

Preços com IVA incluído. Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu. Alguns pratos podem conter proteína crua ou mal passada, cujo consumo é da responsabilidade do cliente.

Prices include VAT. Please inform us of any food allergies or intolerances. The list of allergens, in accordance with European Union legislation, is available on the last page of the menu. Some dishes may contain raw or undercooked protein, and consumption is the responsibility of the customer.

Alecrim

Pool Bar



COCKTAILS

Alecrim 14€

Gin | Sumo de lima | Azeite de Alecrim | Xarope de açúcar
Gin | Lime juice | Rosemary Olive Oil | Sugar Syrup

Hugo Spritz 12€

St Germain | Espumante Bruto | Soda | Hortelã
St Germain | Dry Sparkling Wine | Soda | Mint

Moscow Mule 12€

Vodka | Sumo de lima | Cerveja de Gengibre | Hortelã
Vodka | Lime Juice | Ginger Beer | Mint

Mai Tai 12€

Rum Escuro | Licor Amêndoa | Cointreau | Sumo limão | Xarope açúcar
Dark Rum | Almond Syrup | Cointreau | Lemon Juice | Sugar Syrup

Lacus 14€

Rum | Licor de maçã | Shrub de Kiwi | Manjeriçã
Rum | Apple Liqueur | Kiwi Shrub | Basil

Mojito 12€

Rum | Hortelã | Lima | Soda | Açúcar
Rum | Fresh Mint | Lime | Soda | Sugar

Daiquiri 12€

Rum cubano | Sumo de Lima | Xarope de Açúcar
Cuban Rum | Lime Juice | Sugar Syrup

Singapore Sling 12€

Gin | Benedictine | Cointreau | Maraschino | S.Limão | S.Ananás |
Angostura | Grenadine
Gin | Benedictine | Cointreau | Maraschino | Lemon Juice | Pineapple
Juice | Angostura | Grenadine

*Para explorar outros cocktails, não hesite em consultar a nossa equipa.
To explore other cocktails, please don't hesitate to ask our team.*



Sumos Naturais / Natural Juices

0,30L 7€

Ananás / Pineapple

Hortelã | Limão | Alecrim
Mint | Lemon | Rosemary

Melancia / Watermelon

Morango | Lima
Strawberry | Lime

Laranja / Orange

Cenoura | Gengibre | Limão
Carrot | Ginger | Lemon

Privilegiamos a frescura de cada estação. Para além das nossas sugestões, teremos todo o gosto em preparar outras combinações com as frutas do dia

We prioritize seasonal freshness. Beyond our daily selection, we are delighted to craft custom blends with the day's finest fruits



Sangria 1,5L

Sangria Tinto / Red Sangria	28€
Sangria Branca / White Sangria	28€
Sangria de Espumante / Sparkling Wine Sangria	42€



Cervejas e Sidra / Beer & Cider

PRESSIONADO / DRAFT	0,30L	0,50L
Super Bock	5€	7€
GARRAFA / BOTTLE		
Super Bock		5€
Super Bock Stout		5€
Super Bock sem álcool / Super Bock		5€
Alcohol free		
Corona		6.5€
Somersby		5.5€

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

As nossas bebidas podem conter alergénios, como sulfitos, frutos secos, lácteos ou ovo. Para mais informações sobre ingredientes específicos, consulte a nossa equipa.

All prices include VAT at the legal rate in effect.

Our beverages may contain allergens, such as sulfites, nuts, lactose, or egg. For more information about specific ingredients, please consult our team.

Alecrim

Pool Bar

Vinhos / Wines

BRANCO / WHITE

Cabrita (Algarve)

Arinto e Verdelho

 
8€ 30€

So Blanc (Algarve)

Sauvignon Blanc

9€ 35€

ROSE

Blush (Algarve)

Touriga Nacional e Sangiovese

9€ 35€

TINTO / RED

Cabrita (Algarve)

T.Nacional, Trincadeira e Aragonez

8€ 30€



Espirituosos / Spirits

5cl

Rum - Bacardi Carta Blanca

8€

Rum - Bacardi 8

11€

Whiskey - Jameson

10€

Vodka - Eristoff

10€

Vodka - Grey Goose

15€

Gin - Bombay Sapphire

10€

Gin - Gin Mare

14€

Gin - G-Vine

14€

Gin - Beefeater Pink

10€

Tequila - Olmeca

8€

Suplemento Premium

3.5€

Premium Supplement



Água / Water

Água Mineral Earth Tetra Pak

3,5 €

Earth Mineral Water Tetra Pak

Água das Pedras

4 €

Sparkling Water Pedras

Espumante & Champanhe Sparkling & Champagne

 	
3B Rosé (Bairrada)	10€ 41€
Baga, Bical	
Quinta dos Ermos (Douro)	11€ 46€
Códega de Larinho	
Palmer & Co La Réserve	28€ 120€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Palmer & Co Rosé Solera	32€ 140€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	



Refrigerantes & Sumos

Soft Drinks & Juices

Coca-Cola Coca-Cola Zero	4.5€
Sprite Fanta	4.5€
Iced Tea Limão / Lemon Pêssego / Peach	4.5€
Ginger Ale	4€
Água Tónica / Tonic Water	5€
Fever Tree Indian Água Tónica / Tonic Water	5€
Fever Tree Ginger Beer	5€
Sumo de Laranja Natural / Fresh Orange Juice	7€
Sumo de Maçã / Apple Juice	3,5€
Sumo de Tomate / Tomato Juice	3,5€
Néctares / Fruit Nectars	3,5€
Red Bull	5€



Cafetaria / Coffee & Tea

Café Nespresso® / Coffee	3€
Nespresso® Decaffeinado / Decaffeinated	3€
Café Nespresso® com leite / With Milk	4€
Cappuccino	4,5€
Chás e Infusões / Teas and Infusions	4,5€

Escolha a sua bebida vegetal: Soja, Amêndoa, Coco ou Arroz

Choose your vegetable drink: Soya, Almond, Coco or Rice

Todas estas bebidas podem ser preparadas frias

All of these drinks can be prepared cold.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

As nossas bebidas podem conter alergénios, como sulfitos, frutos secos, lácteos ou ovo. Para mais informações sobre ingredientes específicos, consulte a nossa equipa.

All prices include VAT at the legal rate in effect.

Our beverages may contain allergens, such as sulfites, nuts, lactose, or egg. For more information about specific ingredients, please consult our team.



ENTRADA & SOPA STARTER & SOUP

- Creme de legumes**  5.50€
Vegetable Soup
- Salada do Tomate Cereja e Cubos de Queijo Cheddar**  8€
Cherry Tomato and Cheddar Cheese Salad

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

- Lasanha Bolonhesa**     13€
Lasagne Bolognese
- Douradinhos ou Nugget de Frango com Arroz e Salada de Tomate Cereja**    13€
Chicken Nuggets with Rice and Cherry Tomato Salad
- Peito de Frango com Arroz e Salada de Tomate Cereja** 14€
Chicken Breast with Rice and Cherry Tomato Salad
- Vik Burguer ou Cheese Burguer com Batata Frita**   15€
Vik Burger or Cheese Burger with French Fries

SOBREMESAS DESSERTS

- Espetadinhas de Fruta** 8€
Fruit skewers
- Gelatina Vik de Frutas** 6€
Vik fruit jelly
- Mousse Chocolate Com Smarties**   7€
Chocolat Mousse with Smarites
- Bola de Gelado**  3€
Ice Cream Scoop Baunilha, Morango, Chocolate e Limão
Vanilla, Strawberry, Chocolate and Lemon



Lactose
Milk Products



Vegetariano
Vegetarian



Glúten



Aipo
Celery



Peixe
Fish



Ovo
Eggs