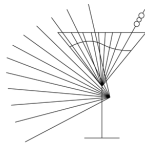


VERDELAGO

Beach Club

No Beach Club do Verdelago Resort, celebram-se os sabores do mar e da gastronomia algarvia com um toque contemporâneo, num ambiente descontraído mesmo em cima da areia. Privilegiamos produtos locais, peixe do dia e uma cozinha de partilha, pensada para almoços de verão e fins de tarde prolongados

At the Verdelago Resort Beach Club, on Praia Verde, the flavours of the sea and Algarve cuisine are celebrated with a contemporary touch, in a relaxed setting right on the sand. Privileging local produce, fresh catch of the day and a sharing-style menu, it is designed for laid-back summer lunches and long, lingering afternoons.



Para Começar | To Begin

- Couvert**    8.5€
Broa de Milho, Pão de Odeleite, Azeite Regional Santa Catarina, Manteiga Tomate e Manjeriçã e Patê de Cavala Fumada.
Corn Bread, Odeleite Bread, Santa Catarina Regional Olive Oil, Tomato and and Smoked Mackerel Pâté.
- Queijo de Cabra Curado do Azinhal (90g)**  7€
Cured Azinhal Goat Cheese (90g)
- Queijo de Cabra Fresco do Azinhal (130g)**  8€
Azinhal Fresh Goat Cheese (130g)
Azeite, Flor de Sal e Pimenta
Olive Oil, Fleur de Sel, and Pepper
- Prato de Presunto do Zambujal (50g)**  16€
Zambujal Cured Ham (50g)
Azeitonas Marinadas
Marinated Olives
- Bolo do Caco Torrado**   4€
Toasted "Bolo do Caco" (Madeira Flatbread)
Manteiga de Alho e Ervas
Garlic and Herb Butter

Petiscos Tradicionais do Mar Traditional Sea Appetizers

- Ostras da Ria Formosa (4 unidades)**  14€
Ria Formosa Oysters (4 pcs)
Ao natural com Vinagrete de Chalota
Natural, with Shallot Vinaigrette
- Gamba da Costa (150g)**  16€
Coastal Prawns (150g)
Cozida com Flor de sal
Boiled with Fleur de Sel
- Camarão Selvagem À La Guilho**  20€
Wild Prawns "À la Guilho"
Salteadas em Azeite e Alho com Malagueta e Coentros
Sautéed in Olive Oil and Garlic with Chili and Fresh Coriander
- Amêijoas à Bulhão Pato (200 g)**  24€
Bulhão Pato Clams (200 g)
Azeite, Alho, Coentros e Limão
Olive Oil, Garlic, Coriander and Lemon

Preços com IVA incluído.

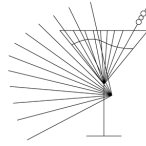
Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

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.



Petiscos Tradicionais do Mar

Traditional Sea Appetizers

- Lingueirão na Grelha (200 g)**   17€
Grilled Razor Clams (200 g)
Manteiga de Alho, Coentros, Limão
Garlic Butter, Coriander, Lemon
- Percebes da Costa Vicentina (150g)**  18€
Costa Vicentina Goose Barnacles (150g)
- Línguas de Bacalhau (150g)**  20€
Cod Tongues (150g)
Pil-Pil com Azeite, Alho e Salsa
Pil-Pil with Olive Oil, Garlic, and Parsley
- Lulinhas à Algarvia (150g)**  16€
Algarve-Style Baby Squid (150g)
Azeite, Alho, Louro, Pimentão Doce e Limão
Olive Oil, Garlic, Bay Leaf, Paprika, and Lemon

Entradas | Starters

- Gamba da Costa e Salmorejo**    22€
Coastal Prawns and Salmorejo
Curada, Muxama de Atum de Vila Real de St. António e Manjeriço
Cured, Vila Real de St. António Tuna Muxama, and Basil
- Carapau Alimado**   16€
Marinated Horse Mackerel
Cenoura Algarvia, Broa de Milho e Salsa
Algarvian Carrot, Corn Bread and Parsley
- Tártaro de Lombo de Atum**   23€
Tuna Loin Tartare
Vinagrete de Pepino e Aneto
Cucumber and Dill Vinaigrette
- Corvina em Ceviche**  23€
Croaker Ceviche
Maçã Verde, Yuzu, Shiso e Funcho
Green Apple, Yuzu, Shiso, and Fennel



Preços com IVA incluído.

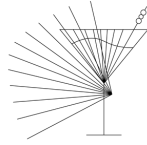
Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

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.



Sopa & Saladas | Soup & Salads

Creme de Peixes do Atlântico     15€


Atlantic Fish Cream

Corvina Corada, Gamba da Costa, e Aioli de Açafrão
Pan-Seared Corvina, Coast Prawns and Saffron Aioli

A Nossa Salada Caesar     18€

Our Caesar Salad

Com Alface Romana, Ovo Cozido, Biqueirões, Queijo da Ilha São Jorge, Bacon e Croutons.
With Romaine Lettuce, Boiled Egg, Small Clams, São Jorge Cheese, Bacon and Croutons.

Quinoa e Abacate   18€

Quinoa & Avocado Salad

Com Manga, Folhas Verdes, Tomate Cereja, Cebola Roxa e Vinagrete.
With Mango, Leafy Greens, Cherry Tomato, Red Onion and Vinaigrette.

Adicione à sua salada | Add to your salad:

Lombo de Atum Patudo Grelhado (100g)

Grilled Tuna Loin 

Gambas Selvagens

Wild Prawns 



10€

9€

Para os Nossos Vegetarianos | For Our Vegetarians

Caril de Legumes   19€

Vegetable Curry

Com Arroz de Limão e Citronela
With Lemon and Lemongrass Rice

Spaghetti com Legumes na Brasa    18€

Char-grilled Vegetable Spaghetti

Com Beringela, Curgete, Cebola Roxa, Aipo, Brocolini e Pesto de manjeriço
With Eggplant, Zucchini, Red Onion, Celery, and Brocolini, Finished with a Fresh Basil Pesto

Preços com IVA incluído.

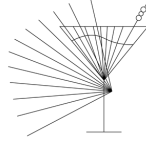
Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

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.



Da Brasa | From the Grill

Lombo de Corvina (200g) 

32€

Croaker Loin (200g)

Fatiada com Azeite, Limão e Cebolinho
Sliced with Olive Oil, Lemon and Chives

Lombo de Atum (200g) 

27€

Tuna Loin (200g)

Fatiado com Azeite, Limão e Cebolinho
Sliced with Olive Oil, Lemon and Chives

Lombo de Robalo (200g) 

36€

Seabass Loin (200g)

Azeite, Limão e Cebolinho
Olive Oil, Lemon and Chives

Linguado (Kg) 

90€

Sole (Kg)

Azeite, Limão e Cebolinho
Olive Oil, Lemon and Chives

Pregado (Kg) 

90€

Turbot (Kg)


Molho Pil-Pil, Alho, Malagueta e Cebolinho
Pil-Pil Sauce, Garlic, Chili, and Chives

Lavagante Azul da Nossa Costa (Kg)  

150€

Local Blue Lobster (Kg)

Grelhado, com Molho de Manteiga, Limão e Cebolinho
Grilled, with Butter Sauce, Lemon and Chives

Camarão Tigre (Unidade)  

31€

Tiger Prawn (Unit)

Escalado, com Molho de Manteiga, Limão e Cebolinho
Butterflied, with Butter Sauce, Lemon, and Chives

Os Nossos Peixes e Mariscos Grelhados Acompanham com Arroz Cremoso de Citronela, Limão, Gengibre e Salada Verde

Our Grilled Fish and Seafood are Served with a Creamy Lemongrass, Lemon, Ginger Rice, and a Green Salad.

Preços com IVA incluído.

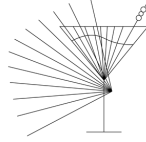
Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alergénios, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

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.



A Nossa Assinatura | Our Signature

O Nosso Lombo de Robalo



Our Seabass Loin

Corado com Xarém de Crustáceos, Gamba da Costa, Alga Codium e Coentros
Pan-Seared, with Crustacean "Xarém," Coast Prawns, Codium Seaweed, and Coriander

35€

Tentáculos de Polvo de Santa Luzia



Santa Luzia Octopus Tentacles

Esmagada de Batata Doce, Couve Pak Choi, Molho Romesco e Avelãs Tostadas
Smashed Sweet Potato, Pak Choi, Romesco Sauce, and Toasted Hazelnuts

33€

Arroz Malandrinho de Caldeirada (2 pessoas)



"Malandrinho" Rice with "Caldeirada" Fish Stew (2 persons)

Corvina, Robalo, Gambas, Ameijóas, Salicórnia e Coentros
Croaker, Sea Bass, Prawns, Clams, Salicornia, and Coriander

67€

Raia Alhada



Garlic Skate Wing

Azeite, Alho, Salsa, Terrina de Batata e Brocolinis
Olive Oil, Garlic, Parsley, Potato Terrine, and Broccolini

28€

Presa de Porco Ibérico



Iberian Pork "Presas"

Cevadilha, Puré de Cenoura Algarvia, Legumes Jovens e Jus de Carne
Barley, Algarve-Style Carrot Purée, Baby Vegetables, and Meat Jus

31€

Lombo de Novilho Nacional



Portuguese Beef Tenderloin

Corado com Coração de Alfaces Marinados e Grelhados, Batata Sauté e Jus de Carne
Pan-Seared, with Marinated and Grilled Heart of Romaine, Sautéed Potatoes, and Meat Jus

36€

Adicione | Add:

Camarão Tigre (Unidade)



Tiger Prawn (Unit)

26€

Preços com IVA incluído.

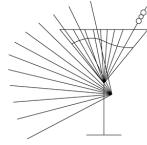
Por favor, informe-nos sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar. A lista de alérgenos, em conformidade com a legislação da União Europeia, encontra-se disponível na última página do menu.

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.



Sobremesas | Desserts

- Mil Folhas de logurte**   13€
Yoghurt Mille-Feuille
Com Creme de Manga, Maracujá e Gelado de Maracujá
With Mango Cream, Passion Fruit and Passion Fruit Ice Cream
- Tartelete de Chocolate e Amendoim**     13€
Chocolate and Peanut Tartlet
Com Caramelo Salgado, Banana e Gelado Baunilha
With Salted Caramel, Banana and Vanilla Ice Cream
- Texturas de Morango**   14€
Strawberry Textures
Flor de Laranjeira e Suspiro
Orange Blossom and Suspiro
- Prato de Fruta Fresca Laminada** 11€
Fresh Sliced Fruit Plate
- Gelados Artesanais**   4€
Artisinal Ice Cream
Maracujá, Baunilha, Chocolate, Morango
Passion Fruit, Vanilla, Chocolate, Strawberry

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.

Alergénios

Allergens



Glúten
Gluten



Crustáceos
Custaceans



Ovo
Eggs



Peixe
Fish



Amendoim
Peanut



Soja
Soya Beans



Lácteos
Milk Products



Frutos de Casca
Nuts



Aipo
Celery



Mostarda
Mustard



Grãos de Sésamo
Sesame Grains



Sulfitos
Sulphites



Tremoço
Lupine



Moluscos
Mollusks

Outros / Others



Vegetariano
Vegetarian



Meia Dose
Half Portion



VEGAN

IVA: Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. **Alergénios:** Informamos que os nossos pratos podem conter os 14 alergénios principais, por favor informe-nos, se tiver alguma intolerância. **Consumo de Proteína Crua** Alguns pratos podem incluir proteínas cruas ou mal passadas. Informamos que o consumo de proteína crua representa um potencial risco de saúde e é feito sob inteira responsabilidade do cliente.

VAT: All prices include VAT at the legal rate in effect. **Allergens:** We inform you that our dishes may contain the 14 main allergens. Please let us know if you have any intolerance. **Consumption of Raw Protein:** Some dishes may include raw or undercooked proteins. We inform you that consuming raw protein represents a potential health risk and is entirely at the customer's responsibility.