



Couvert

Pão, azeitona, cenoura algarvia, manteigas compostas, mini salgados e mini tartelete 🍞🍷🍷🍷🍷 3,50€
Bread, olives, carrots, homemade butter, mini savouries and mini tartlets

Entradas | Starters

Sopa do Chef 4,00€
Chef's soup

Spring roll de sardinha com chutney de tomate e manjeriço 🍷 10,00€
Sardine spring roll with tomato chutney and basil

Ceviche de robalo e manga com puré de batata doce, laranja e pico de gallo 🍷🍷🍷🍷 14,00€
Sea bass and mango ceviche with sweet potato purée, orange and pico de gallo

A Maresia (vieiras, camarão, mexilhão, puré de couve flor e caviar de salmão) 🍷🍷🍷🍷 16,00€
A Maresia (scallops, shrimp, mussels, cauliflower puree and salmon caviar)

Camarão frito ao alho 🍷🍷 15,00€
Fried garlic shrimp

Carpaccio de vitela com rebentos de rúcula, lascas de parmesão e maionese de mostarda 🍷🍷🍷 14,00€
Veal carpaccio with arugula sprouts, parmesan flakes and mustard mayonnaise

Cogumelos portobelo, recheados com legumes salteados, crumble de broa, húmus de beterraba e cebola frita crocante 12,00€
Portobelo mushrooms, stuffed with sautéed vegetables, corn bread, beetroot hummus and crispy fried onions

Peixes | Fish

Bacalhau confitado com açorda de gambas 🍷🍷🍷🍷 21,00€
Confit cod with prawn "Açorda"

Pargo à Bulhão Pato com arroz de coentros e lima e pontas de espargos salteados 🍷🍷 22,00€
Snapper with "Bolhão Pato" clams, coriander and lime rice and sautéed asparagus

Pregado em crosta de alho e salsa, espinafres, cremoso de batata e molho vinho verde 🍷🍷🍷🍷 24,00€
Turbot in garlic and parsley crust, spinach, creamy potato and "vinho verde" sauce

Vegetarianos | Vegetarian

Tofu Teriyaki com puré de couve-flor fumada e salteado de legumes mediterrâneos 🍷🍷🍷🍷 18,00€
Teriyaki Tofu with smoked cauliflower purée and roasted mediterranean vegetables

Peixinhos da Horta em tempura, granola de feijão verde crocante, risotto de alcachofra e abóbora assada 🍷🍷🍷🍷 17,00€
"Peixinhos da Horta" in tempura, crispy green beans granola, artichoke risotto and roasted pumpkin

Carnes | Meat

Preso de porco ibérico, migas de broa com caldo verde e feijão, chips batata doce e molho bordalesa 🍷🍷🍷 19,00€
Iberian pork steak, corn bread "migas" with green stew and beans, sweet potato chips and bordeaux sauce

Magret de pato, puré de aipo, figos caramelizados, espinafres ao vapor e legumes 🍷🍷🍷 21,00€
Duck magret, celery purée, caramelized figs, steamed spinach and seasonal vegetables

Lombinho de borrego corado, puré de castanhas, legumes baby salteados e molho de porto 🍷🍷 24,00€
Lamb tenderloin, chestnut purée, sautéed baby vegetables and port sauce

Escolha o Seu Bife | Meat Your Perfect Steak

Vazia Novilho (200gr) na tábua <i>Sirlion Steak (200gr) on the board</i>	19,00€
Lombo Novilho (200gr) na tábua <i>Tenderloin Steak (200gr) on the board</i>	25,00€
Entrecôte (200gr) na tábua <i>Entrecôte (200gr) on the board</i>	23,00€
Costeleta de Vitela (300gr) <i>Veal Chop (300gr)</i>	19,00€
Tomahawk para partilhar* <i>Tomahawk to share*</i> <small>*Reserva com antecedência de 24h 24h advance booking</small>	49,00€/kg

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Legumes assados, maçaroca milho, salada coleslaw, batata steak house 🍷 🍷 🍷
Roasted vegetables, corn cob, coleslaw salad, steakhouse potato

Molhos (portuguesa, pimenta, cogumelos, mostarda, queijo) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
Sauces (portuguese, pepper, mushrooms, mustard, cheese)

Experiência a Dois | Experience for Two

Reserva com antecedência de 24 horas | 24-hour advance reservation

Cataplana de vegetais 🍷 🍷 🍷 <i>Vegetables Cataplana</i>	25,00€
Cataplana de polvo com batata doce 🍷 <i>Octopus Cataplana with sweet potato</i>	40,00€
Cataplana de peixe e marisco 🍷 🍷 🍷 <i>Fish and seafood Cataplana</i>	35,00€
Robalo ao sal 🍷 <i>Salt-crusted sea bass</i>	45,00€

Sobremesas | Desserts

Fruta da época <i>Seasonal fruit</i>	4,00€
Bourbon, funcho e ameixas assadas com gelado de café 🍷 🍷 🍷 <i>Bourbon, fennel and roasted plums with coffee ice cream</i>	6,00€
Crème Brulée de chocolate branco com canela e gengibre 🍷 🍷 🍷 🍷 <i>White chocolate Crème Brulee with cinnamon and ginger</i>	6,00€
Mousse de chocolate com merengue de beterraba crocante 🍷 🍷 <i>Chocolat mousse with crispy beetroot meringue</i>	5,00€
"O Clássico" Tarte de maçã com gelado de baunilha 🍷 🍷 🍷 <i>"The Classic" Apple pie with vanilla ice cream</i>	5,00€
Tábua de queijos 2pax 🍷 🍷 🍷 <i>Cheese board 2pax</i>	16,00€
Gelado baunilha, morango, chocolate, figo, café e nata (1 bola) 🍷 🍷 <i>Vanilla ice cream, strawberry, chocolate, fig, coffee and cream (1 ball)</i>	2,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABLECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUÍDO COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. OS PRODUTOS ACIMA PODEM CONTER VESTÍGIOS DE: CEREAIS, QUE CONTÉM GLÚTEN, CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS, OVOS, PEIXES, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTO DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE, SULFITOS E TREMOÇOS. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS DISPONÍVEL. PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS, POR FAVOR CONTACTAR UM MEMBRO DO STAFF.

VAT INCLUDED. THIS ESTABLISHMENT HAS A COMPLAINTS BOOK.

NO DISH, FOOD, OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT CAN BE CHARGED IF IT IS NOT REQUESTED BY CLIENT OR NOT USED. THE ABOVE PRODUCTS MAY CONTAIN TRACES OF CEREALS CONTAINING GLUTEN, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS, EGGS, FISH, ALMONDS, SOYA, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULPHUR DIOXIDE, SULPHITES AND LUPIN BEANS. AVAILABLE ALLERGENIC INFORMATION, FOR ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CONTACT ONE OF OUR STAFF MEMBERS.



GLÚTEN



OVO
EGG



AMENDOIM
PEANUT



SOJA
SOY



LEITE
MILK



FRUTO DE
CASCA RIJA
NUTS



AIPO
CELERY



MOSTARDA
MUSTARD



SÉSAMO
SESAME



E-X
SULFITOS
SULPHITES



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCO
MOLLUSK



TREMOÇO
LUPINE



PEIXE
FISH



VEGAN



JUPITER

MARINA
HOTEL

Estrada da Rocha, nº2, Sítio de São Fancisco
8500-804 Portimão

T. + 351 282 002 200 | E. info.marina@jupiterhotelgroup.com
www.jupitermarinahotel.com