



# Palm Beach

RESTAURANT

## Couvert • Appetizer • Couvert

Paté de peixe fresco do nosso Chefe • <i>Chef's fresh fish pate</i> • <i>Pate vom frischen Fisch nach Art des Chefs</i>	0,90 €
Tapenade de azeitonas pretas ou verdes • <i>Black or green olive tapenade</i> • <i>Tapenade aus schwarzen oder grünen Oliven</i>	0,90 €
Puré de cenoura Algarvia • <i>Algarvean carrot purée</i> • <i>Puree aus Karotten der Region</i>	0,90 €
Paté de grão • <i>Hummus</i> • <i>Hummus</i>	0,90 €
Pão escuro e pão branco • <i>Wholemeal and white bread</i> • <i>Dunkles und helles Brot</i>	0,90 €
Manteiga • <i>Butter</i> • <i>Butter</i>	0,80 €

## Sopas • Soups • Suppen

Creme de legumes • <i>Cream of vegetable soup</i> • <i>Gemüsecreme</i> Legumes do mercado, abóbora, cenoura, couve-flor, courgette e cebola <i>Fresh from the market, pumpkin, carrot, cauliflower, courgette and onion</i> <i>Frisches Gemüse vom Markt, Kürbis, Karotte, Blumenkohl, Zucchini und Zwiebel</i>	4,50 €
Gaspacho (sopa fria) • <i>Gazpacho (chilled soup)</i> • <i>Gazpacho (kalte Suppe)</i> Tomate, pimento, cebola roxa, alho, pepino e vinagrete <i>Tomato, peppers, red onion, garlic, cucumber and vinaigrette</i> <i>Tomaten, Paprika, rote Zwiebel, Knoblauch, Gurke und Essig</i>	4,50 €
Sopa de peixe • <i>Fish Soup</i> • <i>Fisch-Suppe</i> Peixes do dia, tomate, pimentos, cebola, alho, aipo e batata <i>Fish of the day, tomato, peppers, onion, garlic, celery and potato</i> <i>Fisch des Tages, Tomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Kartoffeln</i>	5,50 €

## Entradas • Starters • Vorspeisen

Salada Caprese • <i>Caprese Salad</i> • <i>Salat Caprese</i> Tomate, mozzarella, rúcula com azeite manjeriçã <i>Tomato, mozzarella, rocket and olive oil with basil</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Ruccola mit Basilikumöl</i>	12,50 €
Ceviche Filete de peixe fresco marinado em suco de lima, pimento vermelho, gengibre, piri-piri e servido com salada <i>Fresh fish fillets marinated in lime juice, red pepper, ginger, piri-piri and served with salad</i> <i>Frische Fischfilets mariniert in Limettensaft, rote Paprika, Ingwer, Piri-Peri und serviert mit Salat</i>	14,00 €
Amêijoas à Bulhão Pato • <i>Steamed clams</i> • <i>Gedämpfte Venusmuscheln</i> Amêijoas, azeite, vinho branco, alho, limão e coentros frescos <i>Clams steamed in white wine, olive oil, garlic, lemon juice and finished with fresh coriander</i> <i>Venusmuscheln, Olivenöl, Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander</i>	16,50 €
Mexilhões à Bulhão Pato • <i>Steamed mussels</i> • <i>Gedämpfte Miesmuscheln</i> Mexilhões, azeite, vinho branco, alho, limão e coentros frescos <i>Mussels steamed in olive oil, white wine, garlic, lemon juice and garnished with fresh coriander</i> <i>Miesmuscheln, Olivenöl, Weißwein, Knoblauch, Zitrone und Koriander</i>	12,50 €





# Palm Beach

RESTAURANT

**Cogumelos Portobello • Portobello mushrooms • Portobello Pilze** **9,50 €**  
Cogumelos Portobello, queijo de cabra, mel, nozes e pimenta  
*Portobello mushrooms with goats cheese, honey, walnuts and ground pepper*  
*Portobello Pilze, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse und Pfeffer*

**Camarão com piri-piri • Piri-piri prawns • Garnelen mit Piri-Piri** **15,00 €**  
Camarão, alho, azeite, limão, piri-piri, manteiga, coentros e vinho branco  
*Prawns cooked with garlic, olive oil, piri-piri, butter, coriander, lemon juice and white wine*  
*Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Piripiri, Butter, Koriander und Weisswein*

**Camarão à Chefe • Chef's prawn special • Garnelen a lá Chef** **14,00 €**  
Tempura de camarão, maionese, molho barbeque, alho e salsa  
*Prawn tempura with garlic, mayonnaise, barbeque sauce and garnished with parsley*  
*Garnelen, Mayonnaise, BBQ Soße, Knoblauch und Petersillie*

**Bruschetta de tomate e Parmesan • Bruschetta with tomato and Parmesan** **8,50 €**  
**• Bruschetta mit Tomaten und Parmesan**  
Cebola roxa, tomate, manjeriço, Parmesan e vinagre balsâmico  
*Red onion, tomato, basil, Parmesan and balsamic vinegar*  
*Rote Zwiebel, Tomaten, Basilikum, Parmesan und Balsamico Essig*

**Tábua de queijos • Cheese platter • Käseplatte** **12,00 €**  
Seleção de queijos regionais tradicionais  
*A selection of regional and local cheeses*  
*Auswahl regionaler Käse*

**Tábua de enchidos e presunto • Charcuterie platter • Wurst und Schinken Platte** **12,00 €**  
Salame, chouriço preto regional, enchidos Alentejanos de porco preto e presunto regional  
*Salami, regional chouriço, Alentejo black pork chouriço, preserved meats and locally cured ham*  
*Salami, Chouriço - Portugiesische Paprikawurst, Wurst vom Schwarzen Alentejo Schwein und regionalem geräuchertem Schinken*

## Saladas • Salads • Salate

**Salada mista • Mixed salad • Gemischter Salat** **5,00 €**  
Alface, tomate, pepino, cebola roxa, cenoura, orégãos, beterraba com molho vinagrete  
*Lettuce, tomato, cucumber, red onion, carrots, oregano, beetroot with a vinaigrette dressing*  
*Salat, Tomato, Gurke, rote Zwiebel, Karotten, Oregano, rote Beete mit Vinaigrette Soße*

**Salada de tomate • Tomato salad • Tomatensalat** **4,50 €**  
Tomate, cebola roxa com molho vinagrete e orégãos  
*Tomato and red onion with a vinaigrette dressing and locally grown oregano*  
*Tomate, rote Zwiebel mit Vinaigrette Soße und Oregano*

**Salada verde • Green salad • Grüner Salat** **4,50 €**  
Alface, rúcula, espinafre, agrião, cebola roxa, orégãos e molho vinagrete  
*Lettuce, rocket, spinach, watercress and red onion, oregano with a vinaigrette dressing*  
*Salat, Ruccola, Spinat, Brunnenkresse, rote Zwiebel, Oregano und Vinaigrette Soße*





# Palm Beach

RESTAURANT

**Salada de salmão fumado • Smoked salmon salad • Räucherlachs Salat** **13,00 €**  
Salmão fumado, rabanete, alfaces, tomate cherry, cebola e croutons, temperado com vinagre balsâmico e azeite  
*Smoked salmon, radish, mixed salad leaves, cherry tomato, onion, with croutons and a dressing of balsamic vinegar and olive oil*  
*Räucherlachs, Rettich, Kopfsalat, Cherrytomate, Zwiebel und Croutouns, angerichtet mit Balsamico Essig und Olivenöl*

**Salada Caesar • Caesar salad • Caesar Salat** **12,50 €**  
Peito de frango, bacon, alface, Parmesão com croutons e molho de anchova  
*Chicken breast, bacon, lettuce, Parmesan served with croutons and an anchovy dressing*  
*Hähnchenbrust, Bacon, Kopfsalat, Parmesan, Croutouns und Anchova Soße*

**Salada Algarvia • Algarvean salad • Salat nach Art der Algarve** **4,50€**  
Tomate, cebola, pimento verde, pimento vermelho, pepino e orégãos  
*Tomato, green and red pepper, onion, cucumber and oregano*  
*Tomate, Zwiebel, grüne Paprika, rote Paprika, Gurke und Oregano*

## Do Mar • From the Sea • Vom Meer

**Peixe do mercado • Fish from the market • Fisch vom Markt** **€ 60,00/kg**  
Peixe do mercado, legumes do mercado salteados, salada Algarvia e batata nova  
*Fish from the market, sautéed vegetables, Algarvean salad and new potatoes*  
*Fisch vom Markt, sautiertes Gemüse, Algarve Salat und neue Kartoffeln*

**Filete de Robalo • Fillet of Sea Bass • Seebarschfilets** **16,50€**  
Puré de batata e clorofila de espinafres e manjeriço, juliana de cenoura e courgette e molho de manteiga  
*Served with a puree of potatoes, spinach and basil, a julienne of carrot and courgette and a butter sauce*  
*Serviert mit Kartoffelpüree, Spinat, Basilikum, Julienne Karotten und Zucchini, dazu Buttersosse*

**Sardinhas • Sardines • Sardine** **12,50€**  
Sardinhas com salada Algarvia e batata nova  
*Sardines served with an Algarvean salad and new potatoes*  
*Sardinen mit Algarve Salat und neue Kartoffeln*

**Carapaus • Algarvean mackerel • Makrelen** **12,50€**  
Carapaus com salada Algarvia e batata nova  
*Grilled baby mackerel served with an Algarvean salad and new potatoes*  
*Gegrillte Baby Makrelen mit Algarve Salat und neue Kartoffeln*

**Salmão • Salmon • Lachs** **16,50€**  
Tranches de salmão com molho de coentros em cama de legumes e tomate cherry  
*Fillet of salmon served on a bed of vegetables with cherry tomatoes and a fresh coriander sauce*  
*Lachsfilet auf einem Gemüsebett mit Cherrytomaten und einer frischen Koriander Soße*

**Lagosta na grelha • Grilled lobster • Gegrillte Languste** **€ 95,00/kg**  
Lagosta servido com molho de manteiga e os acompanhamentos à escolha  
*Lobster served with a butter sauce and accompaniments of your choice*  
*Languste mit Buttersosse und Beilagen Ihrer Wahl*  
por encomenda (24h)  
by order only (24h)  
Vorbestellung (24 hrs)





# Palm Beach

RESTAURANT

## **Camarão tigre • Tiger prawns • Riesengarnelen**

Grelhado com molho de manteiga, alho e limão. Acompanhamentos à escolha  
*Grilled tiger prawns served with a sauce of butter, garlic and lemon juice.*

*Accompaniments of your choice*

*Gegrillte Riesengarnelen serviert in einer Sosse aus Butter, Knoblauch und Zitronensaft  
Beilagen Ihrer Wahl*

**€ 42,00**

2 unidades  
2 pieces  
2 Stück

## **Salteado de polvo • Sautéed octopus • Sautierter Oktopus**

Polvo com cebola roxa, alho, pimentos, batata doce e coentros

*Octopus gently sautéed with red onion, garlic, peppers, sweet potato and coriander*

*Oktopus sautiert mit roter Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Süsskartoffeln und Koriander*

**18,50€**

## **Cataplana de peixe • Fish cataplana • Fisch Cataplana**

Peixes diversos, amêijoas, camarão, mexilhão, pimentos, cebola, tomate, vinho branco, alho e coentros

*Selection of fish, clams, prawns, mussels, cooked with peppers, onions, tomatoes, white wine, garlic and coriander*

*Verschiedene Fische mit Venusmuscheln, Garnelen, Miesmuscheln, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Weisswein, Knoblauch und Koriander zusammen gekocht*

**48,00€**

2 pessoa  
2 persons  
2 Personen

## **Bacalhau à lagareiro • Oven baked bacalau • Stockfisch à Lagareiro**

Bacalhau, batata nova, cebola, espinafres, alho e coentros

*Bacalhau (traditional Portuguese dried salted cod) baked in the oven with new potatoes, spinach, olive oil, onion and served with fresh coriander*

*Stockfisch im Ofen zubereitet, mit neuen Kartoffeln, Spinat, Olivenöl, Zwiebel und serviert mit Koriander*

**20,00€**

## **Caril de gambas • Prawn curry • Garnelen Curry**

Gambas em molho de caril à base de fruta, cebola, alho e especiarias, servido com arroz

*Prawns cooked in a curry sauce made with fruit, onion, garlic, spices and served with rice*

*Garnelen gekocht in einer Currysauce aus Früchten, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen, dazu Reis*

**22,00€**

## **Da Terra • From the Land • Vom Land**

### **Frango piri-piri • Piri-piri chicken • Hühnchen Piripiri**

Frango, molho piri-piri, salada de tomate e batata palito

*Grilled chicken served with piri-piri sauce, tomato salad and fried potatoes sticks*

*Hühnchen, Piripiri Soße, Tomatensalat und Fritten-Sticks*

**12,50€**

### **Filet Mignon • Filet Mignon • Filet Mignon**

Bife do lombo com molho manteiga, espargos verdes frescos, tomate cherry, cenoura baby e batata gratinada

*Filet mignon with fresh green asparagus, baby carrot, cherry tomato and gratinated potatoes*

*Filet Mignon in einer feinen Buttersosse mit grünem Spargel, Cherrytomaten, Babykarotten und gratinierten Kartoffeln*

**26,00 €**

### **Filet Mignon com cogumelos • Filet Mignon with mushrooms**

**• Filet Mignon mit Pilzen**

Filet mignon com cogumelos salteados, puré de batata e com molho de manteiga

*Filet mignon with sautéed mushrooms, potato puree and served with a butter sauce*

*Filet Mignon sautiert mit Pilzen, Kartoffelpüree und Buttersosse*

**26,00 €**

### **Bife da Vazia • Sirloin Steak • Lendensteak**

Bife da vazia, espargos verdes frescos, tomate cherry, cenoura baby e batata gratinada

*Sirloin steak with fresh green asparagus, baby carrot, cherry tomato and gratinated potatoes*

*Lendensteak, frischer grüner Spargel, Cherrytomate, Babykarotten und gratinierten Kartoffeln*

**22,00 €**





## Palm Beach

RESTAURANT

**Bife do Lombo À Portuguesa • Fillet Steak "Portuguesa"** **26,00 €**  
• *Filetsteak portugiesischer Art*  
Servido com presunto, batata frita à rodela em molho de carne  
*Fillet steak served with presunto, fried potatoes and a meat sauce*  
*Filetsteak serviert mit rohem Schinken, Pommes frites und Fleischsosse*

**Carré de Borrego • Rack of Lamb • Lammkarree** **23,00 €**  
Carré de borrego, esmagado de cenoura, batata gratinada e molho menta  
*Rack of lamb served with carrot purée, gratinated potatoes and mint sauce*  
*Lammkarree, Karottenmuss, gratinierten Kartoffeln und Pfefferminz Soße*

### **Risoto & Pasta • Risotto & Pasta • Risotto & Pasta**

**Risoto de Mexilhão • Mussel Risotto • Miesmuschel Risotto** **15,50 €**  
Risoto, mexilhão, espargos verdes, cebola, alho, manteiga e Parmesão  
*Risotto cooked with mussels, fresh green asparagus, onion, garlic, butter and Parmesan*  
*Risotto, Miesmuschel, frischer grüner Spargel, Zwiebel, Knoblauch, Butter und Parmesan*

**Linguini negro com marisco • Black linguini with seafood** **17,50 €**  
• *Schwarze Linguini mit Meeresfrüchten*  
Linguini negro com mexilhão, camarão, amêijoa, tomate cherry, cebola, orégãos com  
molho de mariscos, alho e coentros  
*Black linguini cooked with mussels, shrimps, clams, onion, cherry tomatoes, coriander,*  
*oregano and a garlic seafood sauce*  
*Schwarze Linguini gekocht mit Muscheln, Cherrytomaten, Koriander, Zwiebel, Oregano mit einer*  
*Soße aus Knoblauch und Meeresfrüchten*

**Linguini Negro com Salmão • Black Linguini with Salmon** **17,50 €**  
• *Schwarze Linguini mit Lachs*  
Salmão, pimento amarelo, tomate cherry, cebola, alho, orégãos e natas  
*Salmon with yellow pepper, onion, garlic, cherry tomatoes, oregano and cream*  
*Lachs mit gelber Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Cherrytomaten, Oregano und Sahne*

**Esparguete com camarão • Spaghetti with prawns • Spaghetti mit Garnelen** **16,50 €**  
Esparguete, camarão, tomate cherry, cebola, alho, orégãos, salsa com molho marisco  
*Spaghetti, prawns, cooked with cherry tomatoes, onion, garlic, oregano, fresh parsley and*  
*served with a seafood sauce*  
*Spaghetti, Garnelen, Cherrytomaten, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Petersilie serviert mit einer*  
*Meeresfrüchte Soße*

Possibilidade de fazer com esparguete sem glúten  
*We can prepare any of these dishes with gluten free pasta on request*  
*Diese Gerichte können auf Anfrage mit Gluten freier Pasta zubereitet werden*

### **Menu Infantil • Children's menu • Kinder-Menü**

**Esparguete com molho de tomate • Spaghetti with tomato sauce** **8,50 €**  
• *Spaghetti mit Tomatensosse*  
Esparguete with molho de tomate, cebola, alho, orégãos e manjeriço  
*Spaghetti served with a tomato, onion, garlic, oregano and basil sauce*  
*Spaghetti serviert mit einer Sosse aus Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Oregano und Basilikum*

**Esparguete à bolonhesa • Spaghetti bolognese • Spaghetti Bolognese** **8,50 €**  
Esparguete com molho bolonhesa  
*Spaghetti served with a bolognese sauce*  
*Spaghetti Bolognese*





# Palm Beach

RESTAURANT

**Hambúrguer • Hamburger • Hamburger** **8,50 €**

Hambúrguer bovino, pão de brioche, alface, tomate, e batata frita  
*Beef burger served in special burger bun with lettuce, tomato and potato chips*  
*Rindfleischhamburger, Brioche Brot, Kopfsalat, Tomate und Pommes Frites*

**Peito de frango • Breast of chicken • Hähnchenbrust** **9,50 €**

Peito de frango grelhado com salada e batata palito  
*Grilled breast of chicken served with salad and fried potatoes sticks*  
*Gegrillte Hähnchenbrust, Salat und Fritten-Sticks*

## **Vegetarianos • Vegetarian • Vegetarisch**

**Risoto de portobello • Portobello risotto • Risotto mit Portobello Pilzen** **14,50 €**

Arroz com cogumelos Portobello, cebola, alho, manteiga e Parmesão  
*Risotto rice with Portobello mushrooms, onion, garlic, butter and Parmesan*  
*Risotto mit Portobello Pilzen, Zwiebel, Knoblauch, Butter und Parmesan*

**Caril de legumes • Vegetable curry • Gemüse Curry** **14,50 €**

Legumes em molho de caril à base de fruta, cebola, alho, coentros e especiarias, servido com arroz  
*A selection of fresh vegetables cooked in a curry sauce made with fruit, onion, garlic, coriander, spices and served with rice*  
*Frisches Gemüse gekocht in einer Currysauce aus Obst, Zwiebel, Knoblauch, Koriander und Gewürzen, serviert mit Reis*

**Esparguete com cogumelos e tomate seco • Spagetti with mushrooms and sundried tomatoes • Spaghetti mit Pilzen und getrockneten Tomaten** **14,50 €**

Esparguete com cogumelos, tomate seco, cebola com alho e óregão, molho soja, molho Inglês e coentros  
*Spaghetti with mushrooms, onion, garlic, oregano, soy sauce, worcestershire sauce and sundried tomatoes*  
*Spaghetti mit einer Sosse aus Pilzen, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Soja und Worcestershire Sauce, getrockneten Tomaten*

Todos os nossos pratos são preparados na hora, usando receitas tradicionais. Se houver algum ingrediente que prefira que o nosso Chef retire, por favor informe ao efetuar o seu pedido. Por exemplo, os coentros frescos podem ser substituídos por salsa fresca em vários pratos

*All our dishes are freshly prepared using traditional recipes. If there is any ingredient that you would like our Chef to omit, please advise when placing your order. For example, fresh coriander can be substituted with fresh parsley in many dishes.*

*Alle unsere Gerichte werden nach traditionellen Rezepten frisch zubereitet. Wenn Sie eine bestimmte Zutat nicht möchten, geben Sie dies bitte bei der Bestellung an. Wir können in vielen Gerichten z.B. frischen Koriander durch frische Petersilie ersetzen.*





# Palm Beach

RESTAURANT

## Doces • Desserts • Nachtisch

Tarte de amêndoa • <i>Almond tart</i> • <i>Mandelkuchen</i>	6,00 €
Tarte de maçã com gelado baunilha • <i>Apple tart with vanilla ice cream</i> • <i>Apfelkuchen mit Vanilleeis</i>	6,00 €
Mousse de chocolate • <i>Chocolate mousse</i> • <i>Schokoladen Mousse</i>	5,00 €
Doce da casa "Mousse Papoila" • <i>House Speciality "Poppy seed mousse"</i> • <i>Nachtisch nach Art des Hauses "Mohnsamen-Mousse"</i> Mousse de sementes de papoila e coulis de framboesa <i>Creamy mousse made from poppy flower seeds and served with a raspberry coulis</i> <i>Mohnsamen Mousse mit Himbeer Coulis</i>	5,00 €
Morangos frescos do Algarve • <i>Fresh Algarvian strawberries</i> • <i>Frische Erdbeeren der Algarve</i> Com gelado ou chantilly <i>Served with ice cream or chantilly</i> <i>Serviert mit Eis oder Schlagsahne</i>	6,00 €
Bolo de chocolate Brigadeiro • <i>Chocolate cake Brigadeiro</i> • <i>Schokoladenkuchen "Brigadeiro"</i>	6,00 €
Panna cotta de baunilha com doce de framboesa caseiro • <i>Panna cotta with vanilla and homemade raspberry coulis</i> • <i>Panna cotta mit Vanille dazu hausgemachtes Himbeergelee</i>	6,00 €
Crème brûlée de baunilha e framboesas • <i>Crème brûlée with vanilla and raspberries</i> • <i>Crème brûlée mit Vanilla und Himbeeren</i>	6,00 €
Tarte de laranja • <i>Orange tart</i> • <i>Orangenkuchen</i>	6,00 €
Fruta da época • <i>Fresh fruit in season</i> • <i>Früchte der Saison</i>	5,00 €

