

R I V E R  
L O U N G E





R I V E R  
L O U N G E

## PARA PICAR

### BITES...

POLVO NA BRASA picadinho algarvio batata doce fumada <i>GRILLED OCTOPUS</i> <i>with pepper salad from Algarve</i> <i>smoked sweet potato</i>	€ 18,00
SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS doce de abóbora, bagulhada de frutos secos em especiarias <i>SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES</i> <i>pumpkin jam, nuts</i>	€ 14,00
PICA PAU NOVILHO TRADICIONAL pickles caseiros e tostas de pão saloio <i>VEAL TENDERLOIN PICA PAU</i> <i>homemade pickles</i> <i>“saloio” bread toasts</i>	€ 16,00
AMÊJOAS À “BULHÃO DE PATO” miga tostada com limão confit e coentros <i>“BULHÃO DE PATO” CLAMS,</i> <i>toasted mashed bread with lemon confit</i> <i>and coriander</i>	€ 17,00
GAMBAS À LA GUILHO camarão salteado com alho malagueta e coentros <i>PRAWNS “À LA AJILLO”</i> <i>sautéed prawns, chili and coriander</i>	€ 18,00
SELEÇÃO DE BRUSQUETAS queijo Nisa, abóbora e pinhão; anchovas em escabeche; polvo marinado à portuguesa; presunto pata negra, concassé de tomate e balsâmico <i>SELECTION OF BRUSCHETAS</i> <i>Nisa cheese, pumpkin and pine nuts</i> <i>anchovies marinade;</i> <i>marinated octopus “Portuguese style”;</i> <i>pata negra smoked ham, tomato concassé</i> <i>and balsamic</i>	€ 13,00
OSTRAS   5 unidades molho de malagueta e maracujá <i>OYSTERS   5 units</i> <i>chili and passion fruit sauce</i>	€ 17,00
FRITOS TRADICIONAIS PORTUGUESES 12 unidades <i>TRADITIONAL PORTUGUESE FRITTERS</i> <i>12 units</i>	€ 12,00

## ENTRADAS & SALADAS

### SALADS & STARTERS

MOZZARELLA D.O.P tomate cherry, avelã e romã ao vinagre balsâmico <i>MOZZARELLA D.O.P cherry tomato, hazelnut and pomegranate au balsamic vinaigrette</i>	€ 15,00
LEGUMES GRELHADOS rúcula e pinhões tostados rebentos de manjeriço <i>GRILLED VEGETABLES, rocked salad and tosted pine nuts basil sprouts</i>	€ 14,00
CLASSIC CAESAR DE FRANGO com especiaria cajun <i>CHICKEN CLASSIC CAESAR with cajun spice</i>	€ 16,00
CAESAR COM CAMARÃO com especiaria cajun <i>CAESAR WITH PRAWNS with cajun spice</i>	€ 16,00
SOPA DE PEIXE DA NOSSA COSTA camarão, tapenade e pão saloio <i>FISH SOUP prawns, olives tapenade "saloio" bread</i>	€ 16,00

## PASTA E RISOTTO

### PASTA & RISOTTO

RISOTTO DE ESPARGOS VERDES com pleurotes e parmesão <i>GREEN ASPARAGUS RISOTTO with pleurottes and parmesan cheese</i>	€ 20,00
LINGUINI DE CAMARÃO basílico e tomate desidratado <i>LINGUINI WITH PRAWNS basil and dehydrated tomato</i>	€ 21,00
SPAGHETTI DE COGUMELOS E TRUFA <i>MUSHROOMS AND TRUFFLE SPAGHETTI</i>	€ 20,00



R I V E R  
L O U N G E

## HAMBURGER & SANDWICH

### HAMBURGUER & SANDWICH

HAMBURGER BLACK ANGUS compota de cebola roxa, molho jack daniels, cogumelos e queijo cheddar <i>BLACK ANGUS BURGER</i> <i>purple onion jam, jack daniels sauce, mushrooms and cheddar cheese</i>	€ 19,00
HAMBURGER VEGETARIANO cogumelo portobello assado, húmus, rúcula, queijo da ilha e tomate <i>VEGETARIAN BURGER</i> <i>roasted portobello mushroom humus, rocket leaves, cheese and tomato</i>	€ 15,00
PREGO DE NOVILHO pão de chapata com manteiga de alho e folhas de agrião <i>BEEF FILET SANDWICH</i> <i>chapata bread roll with garlic butter and watercress leaves</i>	€ 16,00
PITA DE FRANGO especiarias doces e molho de tomate picante <i>CHICKEN PITA</i> <i>sweet spices and spicy tomato sauce</i>	€ 15,00
MYRIAD SANDWICH CLUB frango grelhado, alface, tomate e ovo <i>MYRIAD CLUB SANDWICH</i> <i>grilled chicken, lettuce, tomato and egg</i>	€ 18,00

## MERCADO DO PEIXE \*

### FISH MARKET

PEIXE DA LOTA SALTEADO  
prensa de raízes de  
Outono, legumes ao  
tomilho limão,  
molho provençal  
*SAUTÉED DAILY FISH*  
*Autumn roots mille feuilles,*  
*vegetables with thyme lemon,*  
*provençal sauce*

€ 29,00

## MERCADO DA CARNE \*

### MEAT MARKET

LOMBO DE NOVILHO ASSADO  
batata salteada  
molho à portuguesa  
*GRILLED VEAL LOIN*  
*sautéed potato*  
*meat sauce*

€ 29,00

\* Pratos disponíveis até às 22h30

\* Fish & Meat Market dishes  
available until 10:30 PM



R I V E R  
L O U N G E

## **SOBREMESAS**

### **DESSERTS**

MIL FOLHAS DE FRAMBOESA € 9,00  
mousseline de baunilha  
sorbet de framboesa  
*RASPBERRY MILLE FEUILLES*  
*vanilla mousseline*  
*raspberry sorbet*

BRULLÉE DE MANJERICÃO € 10,00  
ganache de lima  
sorbet de alperce  
*BASIL BRULLÉE*  
*lime ganache*  
*apricot sorbet*

BOWL DE AÇAÍ E FRUTA DA ÉPOCA € 8,00  
*FRUIT AND AÇAÍ BOWL*

MYRIAD MOUSSE DE CHOCOLATE € 9,00  
*MYRIAD CHOCOLATE MOUSSE*

SELEÇÃO DE GELADOS | 150grs € 5,00  
*ICE CREAM SELECTION | 150grs*

## **CHÁ DA TARDE**

### **AFTERNOON TEA**

€ 29,00

15:00 – 18:00 | 3.00pm – 6.00 pm

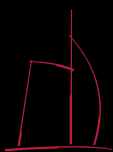
2 Pessoas | 2 persons

SCONES

COMPOTAS E DOCES  
*JAMS*

MINI PASTELARIA  
*MIGNARDISES*

MINI SANDWICHES  
*FINGER SANDWICH*



R I V E R  
L O U N G E