

Spot
TO
EAT

Servido · Served · Servi
12h — 22h



Fortaleza do Guincho

HOTEL & RESTAURANTE

★ ★ ★ ★ ★

PARA PETISCAR SNACKS

Pão Massa Mãe e Manteiga	2,50 €
Organic Bread and Butter	
Pain Bio et Beurre	
Chocos Fritos	22 €
Fried Cuttlefish	
Blanc de Seiches Frites	
Salada de Polvo, Batata Doce de Aljezur	18 €
Grilled Octopus Salad, “Aljezur” Sweet Potato	
Salade de Poulpe Grillé, Patate Douce de “Aljezur”	
Ceviche de Peixe da Lota, Piso de Ervas Aromáticas	19 €
Market Fish Ceviche, Fresh Herb Sauce	
Ceviche de Poissons du Marché, Sauce aux Herbes Aromatiques	
Croquetes Peixe Seco da Nazaré, Maionese Caseira	10 €
Dried Fish Croquettes from Nazaré, Homemade Mayonnaise	
Croquettes de Poisson Sec de Nazaré, Mayonnaise Fait Mason	
Conta-gotas: Alfaces recheadas com tártaro camarão e ovas	8 €
Drip Irrigation System: Stuffed Lettuce with shrimp tartar and roe	
Système Drip: Laitue Farcie au Tartare de crevette et Oeuf de poisson	
Lavagante ao Alinho	50 €
Garlic Lobster	
Homard à l’ail	
A Nossa Tábua de Queijos Nacionais	20 €
Our Portuguese Cheese Platter	
Notre Sélection de Fromages Portugais	
A Nossa Selecção de Enchidos Porco Preto Alentejano	22 €
Our Selection of Alentejo Black Pork Sausages	
Notre Sélection de Charcuterie de Porc Noir de l’Alentejo	
Presunto de Porco Preto Alentejano 40 Meses de Cura	32 €
40 Months Cured Iberian Black Pork Ham	(100gr)
Jambon de Porc Noir 40 Mois	

SOPAS
SOUPS
SOUPES

Sopa do Dia

Soup of the Day

Soupe du Jour

6 €

SALADAS
SALADS
SALADES

Mista

(Alface, Tomate e Legumes)

(Lettuce, Tomato and Vegetables)

(Laitue, Tomate et Légumes)

12 €

Fortaleza

(Alface, Bacon, Queijo da Ilha e Frango Grelhado)

(Lettuce, Bacon, Cheese S. Jorge and Grilled Chicken Breast)

(Laitue, Bacon, Fromage «Queijo da Ilha' et Blanc de Volaille Grillé)

15 €

SANDWICHES

Sandes de Frango da Guia 20 €

(Brioche, Frango Grelhado, Maionese de Achar Picante, Tomate, Alface, Batata frita)

“Frango da Guia” Sandwiche

(Brioche, Grilled Chicken, Spice “Achar” Mayonnaise, Tomato, Lettuce, French fries)

Sandwiche de “Frango da Guia”

(Brioche, Poulet Grillé, Mayonnaise “Achar” épicée, Tomate, Laitue, Pommes de Terre Frites)

Tosta Mista 8 €

(Pão Saloio, Queijo e Fiambre, Salada Mista)

Ham and Cheese Toast

(Farmer Bread, Ham and Cheese with a Side Salad)

Toast au Fromage et Jambon

(Pain á l’Ancienne, Jambon et Fromage avec une Salade)

Hamburguer 20 €

(Carne de Novilho, Brioche, Tomate, Alface, Cebola Caramelizada, Queijo, Molho BBQ, Batatas Fritas)

(Beef, Brioche, Tomato, Lettuce, Caramelized Onion, Cheese, BBQ Sauce, French Fries)

(De Boeuf, Brioche, Tomate, Laitue, Oignon Caramélisé, Fromage, Sauce BBQ, Pommes de Terre Frites)

Prego do Guincho 20 €

(Novilho, Pão Rústico, Cebola Caramelizada, Tomate, Queijo, Molho Especial, Batatas Fritas)

(Traditional Steak Sandwich with Caramelized Onion, Tomato, Cheese, Sauce, French Fries)

(Sandwich de Steak Traditionnel avec Oignon Caramélisé, Tomate, Fromage, Sauce, Pommes de Terre Frites)

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

Peixe do Dia, Batatas Novas e Legumes da Época 30 €
Catch of the Day, New Potatoes and Vegetables of the Season
Poisson du Jour, Pommes de Terre Nouvelles et Légumes de Saison

Novilho Nacional, Batata Ana, Esparregado 32 €
Beef Tenderloin, Potatoes “Ana”, Mashed Spicnah
Bœuf Tenderloin, Pommes de Terre “Ana”, Mélange d’épinards

Arroz do Sado, Cogumelos, Ovo, “Alioli” de Ervas da Serra de Sintra 24 €
Rice from the Sado, Mushrooms, Egg, Sintra Mountain Erbs “Alioli”
Riz de Sado, Champignons, Œuf, “Alioli” de Herbes

Criação do Dia
Creation of the Day
Création du Jour

SOBREMESAS DESSERTS

Baked Alasca, Baunilha, Frutos Vermelhos 12 €

Baked Alasca, Vanilla, Red Fruits

Baked Alasca, Vanille, Fruits Rouges

Mousse de Chocolate Cozida, Amendoim, Gelado Caril Verde 12 €

Baked Chocolate Mousse, Peanut, Green Curry Ice Cream

Mousse au Chocolat Cuite, Cacahuètes, Glace au Curry Vert

Scones Caseiros, Servidos com Compotas e Manteiga 12 €

Homemade Scones, Served with Butter and Jam

Scones Fait Maison, Servi avec Beurre et Confiture

Sobremesa do Dia 10 €

Dessert of the Day

Dessert du Jour

Gelados e Sorvetes Artesanais 3 € un

Homemade Ice Cream and Sorbets

Creme Glacée et Sorbets Fait Maison

Chá / Café com Sobremesa do Dia (Excepto Chá Casablanca) 13 €

Tea / Coffee with the Dessert of the Day (Except Moroccan Tea)

Thé / Café avec le Dessert du Jour (Sauf Thé Marocain)

Chá / Café com Scones (Excepto Chá Casablanca) 15 €

Tea / Coffee with Scones (Except Moroccan Tea)

Thé / Café avec Scones Fait Maison (Sauf Thé Marocain)

CAFÉ COFFEE

Expresso	3 €
Descafeinado · Decaffeinated · Décaféiné	3 €
Duplo Expresso · Double Express	5 €
Café com Leite · Coffee with Milk · Café au Lait	4 €
Cappuccino	4 €
Chocolate Quente · Hot Chocolate · Chocolat Chaud	4 €

CHÁS TEAS THÉ

Chá Preto Ceilão · Ceylon Black Tea · Thé Noir de Ceylan	4 €
Darjeeling	4 €
English Breakfast	4 €
Earl Grey	4 €
Chá Casablanca · Moroccan Tea · Thé Marocain	6 €
Chá Verde · Green Tea · Thé Vert	4 €
Infusões Herbal Teas · Infusions	4 €

BEBIDAS QUENTES
HOT DRINKS
BOISSONS CHAUDES

15 CL

Grog Hot Toddy

12 €

(Chá Verde, Açúcar, Canela, Estrela de Anis, Rum Escuro e Creme de Cacau)

(Green Tea, Brown Sugar, Cinnamon, Tsar Anise, Dark Rum and Cocoa Liqueur)

(Thé Vert, Sucre, Cannelle, Anis Étoilé, Rhum Brun et Crème de Cacao)

Irish Coffee

12 €

(Whisky Irlandês, Café, Natas e Açúcar Mascavado)

(Irish Whisky, Coffee, Cream and Brown Sugar)

(Irish Whisky, Café, Crème et Cassonade)