



SÃO RAFAEL SUITES

★ ★ ★ ★ ★  
ALGARVE



**eataly**  
RESTAURANT



---

## SÃO RAFAEL SUITES



ALGARVE



### **INFORMAÇÃO SOBRE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES**

Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares. Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar. Muito obrigado.

#### **Art. 135 do DL 10/2015**

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

### **INFORMATION ABOUT FOOD INTOLERANCE & ALLERGIES**

Before ordering your meal, please let us know if you would like to obtain any information regarding the food ingredients. Also, please inform us in case you have any intolerance or food allergies. Thank you.

#### **Art. of 135 DL 10/2015**

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.



## MENU I

### **Couvert**

Pão de Azeitonas, Bruschetta de Tomate, Tapenade e Grissin  
Bread selection, Butter, Olives, Chef's Mousse and Grissinis

### **Insalata Caprese**

Tomate cereja, mozzarella de búfala, manjeriço, pesto, pinhões, glaze de balsâmico  
Cherry tomato, fresh mozzarella cheese, basil, pine nuts, pesto and balsamic glaze

### **Filetto di Baccalà alla Putanesca**

Bacalhau fresco, feijão branco, molho putanesca  
Fresh cod, white beans and putanesca sauce

### **Medaglioni di Manzo**

Medalhão de novilho, penne com molho de cogumelos, bacon e tomilho  
Beef medallions, bacon, mushrooms and thyme sauce with penne pasta

### **Tiramisu**



## MENU II

### **Couvert**

Pão de Azeitonas, Bruschetta de Tomate, Tapenade e Grissin  
Bread selection, Butter, Olives, Chef's Mousse and Grissinis

### **Bresaola all Olio e Limone**

Bresaola, parmesão, rúcula, azeite, limão  
Bresaola, parmesan cheese, arugula, olive oil, lemon

### **Linguinni ai Frutti di Mare**

Linguinni, mexilhão, ameijoas, camarão, tomate cereja  
Linguinni pasta, mussels clams, shrimp, cherry tomato

### **Ragú di Ossobuco**

Ossobuco estufado, polenta de parmesão, espinafres  
Stewed ossobuco, parmesan polenta, spinach

### **Zabaglione**

De frutos vermelhos  
Red berry sabayon



## MENU

VEGETARIANO / VEGETARIAN

### **Couvert**

Pão de Azeitonas, Bruschetta de Tomate, Tapenade e Grissin  
Bread selection, Butter, Olives, Chef's Mousse and Grissinis

### **Carpaccio alla Barbabietola**

Beterraba, cajú, vinagrete de mostarda e mel, rúcula, glace balsâmico  
Beetroot, cashew, honey mustard vinagrette, arugula, balsamic glaze

### **Ravioli al Pomodoro**

Ravioli de tomate com manjeriçã, molho pesto  
Tomato and basil ravioli, pesto sauce

### **Polenta e Ragù di Funghi**

Polenta cremosa, ragú de cogumelos  
Creamy polenta, mushrooms ragout

### **Panna Cotta**