

OUR RESTAURANT CAFÉ PRÍNCIPE REAL

O Café Príncipe Real está numa área central do hotel com uma vista incrível sobre a cidade e a nossa piscina. Ideal para uma pausa no seu dia de trabalho para poder retemperar as energias com os menus especiais que preparamos para si.

Café Príncipe Real is located in a central, stylish and comfortable area of the hotel with a beautiful terrace overlooking the pool and the city.

Perfect for a break on your workday to spice up with the special menus we have prepared for you.

BREAKFAST MENU

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST

Mini croissant fiambre peru

Turkey ham mini-croissant

Bagel de salmão fumado com queijo creme e cebolinho

Smoked salmon, cream cheese and chive bagel

Pão cereais, peito frango e abacate

Chicken breast and avocado on multigrain bread

Pão alfarroba, queijo fresco e doce de abóbora

Cottage cheese and pumpkin jam on carob bread

Mini pastel nata

Mini portuguese custard tart

Viennoiserries e bolo caseiro

Viennoiserries and homemade cake

Pote de iogurte simples e composto com granola caseira

Pot of plain or flavoured yoghurt with homemade granola

Ovo cozido

Boiled egg

Fruta da época e tropical

Seasonal and tropical fruit

Café, chá, leite, Sumo laranja natural e sumo detox do dia

Coffee, tea, milk, freshly squeezed orange juice and detox juice of the day

25€ por pessoa

€25 per person with drinks



_COFFEE BREAK MENUS

COFFEE STATION

Café, leite, chá, água aromatizada, sumo detox, sumo laranja e power ball de frutos secos

Coffee, milk, tea, flavoured water, detox juice, orange juice and power ball with dried fruit/nuts

10€ por pessoa | €10 per person with drinks

COFFEE BREAK STANDARD

Café, leite, chá, água aromatizada, sumo detox, sumo laranja e mini pasteis de nata

Coffee, milk, tea, flavoured water, detox juice, orange juice and mini custard tarts

10€ por pessoa | €10 per person

COFFEE BREAK PERSONALIZADO | PERSONALISED COFFEE BREAK

Coffee break standard + 2 opções

Standard coffee break + 2 options

15€ por pessoa | €15 per person

Coffee break standard + 4 opções

Standard coffee break + 4 options

18€ por pessoa | €18 per person

Coffee break standard + 6 opções

Standard coffee break + 6 options

20€ por pessoa | €20 per person



_COFFEE BREAK MENUS - OPTIONS

SALGADOS | SAVOURY

Finger sanduíche de queijo e compota caseira

Finger sandwich with cheese and homemade jam

Finger sanduíche de atum e salada

Finger sandwich with tuna salad

Croissant misto

Croissant cheese and ham

Mini bolo caco com queijo fresco

Mini bolo do caco (sweet potato bread) with cottage cheese

Bagel de salmão fumado com queijo creme

Smoked salmon and cream cheese bagel

Pão cereais, peito frango e abacate

Chicken breast and avocado on multigrain bread

BOLOS | CAKES

Bolo caseiro de limão

Homemade lemon cake

Bolo caseiro de chocolate

Homemade chocolate cake

Bolo caseiro de espinafres

Homemade spinach cake

DOCES | SWEETS

Folhado de noz pecan

Pecan pastry

Mini pain au chocolate

Mini pain au chocolat

Mini caracol de passas

Mini raisin curl bun

Mini croissants simples

Plain mini croissant

Mini napolitana de creme de ovo

Mini egg cream napolitana

Mini muffins variados

Mini muffins



_MENUS – OPTIONS 1

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafra, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Tártaro de peixe do dia com kimuchi

Fish tartare of the day with kimuchi

Carpaccio de novilho com trufa

Beef carpaccio with truffle

Frigideira de cogumelos á bulhão pato

Pan of mushrooms à bulhão pato (with garlic and coriander)

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Tataki de salmão sobre quinoa cremosa

Salmon tataki on creamy quinoa

Risotto de cogumelos selvagens com novilho assado

WILD MUSHROOM RISOTTO WITH ROAST BEEF

SOBREMESA | DESSERT

Cheesecake de requeijão, bolo de espinafres e doce de abóbora

Ricotta cheesecake, spinach cake and pumpkin jam

40€ por pessoa com bebidas

€40 per person with drinks



_MENUS – OPTIONS 2

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafra, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Crocante sapateira com pickles

Crunchy crab ball with pickles

Sashimi de salmão braseado

Seared salmon sashimi

Croquete pato com chutney manga

Duck croquette with mango chutney

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Arroz caldoso de berbigão com corvina laminada

Brothy rice with cockles and laminated corvina

Naco de porco estufado, polenta frita e pack choy

Stewed pork chunk, fried polenta and pak choi

SOBREMESA | DESSERT

Doce de leite condensado, coulis de goiaba e crumble

Caramel condensed milk, guava coulis and crumble

55€ por pessoa com bebidas

€55 per pessoa with drinks



_MENUS – OPTIONS 3

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafra, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Beringela caramelizada com mel e soja

Caramelised aubergine with honey and soy

Ceviche de robalo com leche tigre

Sea bass ceviche with leche de tigre

Croquete de camarão com maionese de abacate

Shrimp croquette with avocado mayonnaise

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Risotto de camarão, lima e espargos verdes

Shrimp, lime and green asparagus risotto

Lombo de novilho á portuguesa, puré de batata e trufa preta

Portuguese-style veal loin, potato purée and black truffle

SOBREMESA | DESSERT

Chocolate 70%, ganache de avelã e frutos vermelhos

Chocolate 70% hazelnut ganache and red berries

70€ por pessoa com bebidas

€70 per person with drinks



MENUS – HEALTHY OPTIONS

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafra, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Ovos mexidos com espargos e trufa preta

Scrambled eggs with asparagus and black truffle

Frigideira de cogumelos á bulhão pato

Pan of mushrooms à bulhão pato (with garlic and coriander)

Ceviche de robalo com leche tigre

Sea bass ceviche with leche de tigre

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Atum braseado, puré de batata-doce e vegetais vaporizados

Braised tuna, sweet potato purée and steamed vegetables

Balottine de frango com frutos secos e noodles de legumes

Chicken ballotine with nuts and vegetable noodles

SOBREMESA | DESSERT

Pavlova de frutos tropicais com coulis de manga

Tropical fruit pavlova with mango coulis

50€ por pessoa com bebidas

€50 per person with drinks



_MENUS – SUNSET BREAK

FRIOS | COLD

Tártaro de atum, manga e abacate

Tuna, mango and avocado tartare

Mini taco de novilho e alcaparras

Mini beef and caper taco

Crocante de sapateira com pickles

Crunchy crab ball with pickles

QUENTES | HOT

Croquete de pato com chutney de manga

Duck croquette with mango chutney

Estaladiço de queijo cabra, mel e sésamo

Crunchy goat cheese with honey and sesame

Spring roll de camarão e gengibre, maionese cítrica

Shrimp and ginger spring roll with citrus mayonnaise

65€ por pessoa com bebidas

€65 per person with drinks

MINI PRATOS | MINI DISHES

Mini hamburguer angus com queijo brie

Mini angus hamburguer with brie

Risotto negro de camarão e lima

Shrimp and lime black risotto

DOCES | SWEETS

Mousse de chocolate negro com salame

Dark chocolate mousse with 'sweet salami'

Cheesecake de requeijão e doce de abóbora

Ricotta and pumpkin jam cheesecake

