

ATLANTIS

MENU

STARTERS

BISQUE DE MARISCO...  
SEAFOOD BISQUE

CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE PIMENTA E LIMÃO...  
TUNA CARPACCIO WITH CHILLI AND LEMON SAUCE

TEMPURA DE CAMARÃO COM REDUÇÃO BALSÂMICO...  
SHRIMP TEMPURA WITH BALSAMIC REDUCTION

DESSERTS

BROWNIE...   
BROWNIE

TARTE DE LIMÃO...   
LEMON TART

PETIT GATEAU...   
PETIT GATEAU

MAINS

BACALHAU COM MOSALINA DE ALHO SOB CAMA DE ESPINAFRE...  
COD WITH GARLIC MOSALINE ON A BED OF SPINACH

SALMÃO GRELHADO COM VERDURAS SALTEADOS E PURÊ DE ERVILHA... 
GRILLED SALMON WITH SAUTÉED VEGETABLES AND PEA PUREE

MEXILHÕES A MARINHEIRA...  
SAILOR MUSSELS

POLVO GRELHADO COM PURÊ DE BATATA DOCE E VERDURA SALTEADO... 
GRILLED OCTOPUS WITH MASHED SWEET POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES

EXTRA CHARGE

TOMAHARK STEAK... 60.00€*     
TOMAHAWK STEAK

LAGOSTA... 50.00€* 
LOBSTER

GAROUPA... 30.00€* 
GROUPE

*NOT INCLUDED IN ALL INCLUSIVE OFFER

ALLERGEN GUIDE



PEANUTS



SESAME



SOYBEANS



FISH



MOLLUSCS



EGG



CUSTACEANS



TREE NUTS



GLUTEN



MILK



LUPIN



SULPHUR DIOXIDE



CELERY



MUSTARD

Para o consumo dos pratos especiais o cliente tem de reservar 24 horas antes.
For special dishes, customers must book 24 hours in advance.

NOTA IMPORTANTE:

CASO VOCÊ TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, DEIXE-NOS SABER. REGULAMENTO UE 1169/2011

IMPORTANT NOTE:

IN CASE YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW.