

OCEAN SPOT

Pool Restaurant

UP

ME

OCEAN SPOT

Pool Restaurant



Isento de Glúten
Gluten Free



Isento de Lactose
Lactose Free



Contém Ovo
Contains Eggs



Contém Álcool
Contains Alcohol



Vegetariano
Vegetarian



Contém Marisco
Contains Seafood



Contém Frutos Secos
Contains Nuts



Contém Porco
Contains Pork



Vegan
Vegan



Contém Sementes de Soja
Contains Soya Seeds



Picante
Spicy

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição dos menus não inclui todos os ingredientes – se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meal contains particular ingredients or allergens. Our menu description does not include all ingredients – if you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.

Aos nossos estimados clientes externos, por favor note que, a refeição no Ocean Spot Pool Bar não inclui o acesso à piscina do hotel. Agradecemos a compreensão e convidamo-lo a descobrir as nossas deliciosas opções gastronómicas enquanto desfruta da atmosfera cativante do nosso jardim

To our esteemed outside guests, please note that a meal at the Ocean Spot Pool Bar does not grant access to the hotel pool. We value your understanding and invite you to indulge in our delightful culinary options while enjoying the captivating ambiance of garden.

OPEN

OCEAN SPOT

Pool Restaurant

CHAMPAGNE & ESPUMANTE A COPO | CHAMPAGNE & SPARKLING WINE BY GLASS

Ar LeNoble Blancs de Blanc, Champagne	€ 17.00
Pinta Negra, Brut, Espumante	€ 8.00

VINHO A COPO | WINE BY GLASS

Soalheiro, Alvarinho, Moção Vinho Verde Green Wine	€ 8.00
Vallado, Douro Vinho Branco White Wine	€ 8.00
Vila Jardim Santar Alfrocheiro e Alicante Bouschet, Dão, Tinto Red Wine	€ 9.00

CHAMPAGNE & ESPUMANTE CHAMPAGNE & SPARKLING

Ar LeNoble Blancs de Blanc, Champagne	€ 120.00
Ruinart, Blancs des Blancs Champagne	€ 220.00
Kompassus Blanc, Brut, Bairrada	€ 37.00
Terras do Demo, Brut, Távora-Varosa	€ 29.00

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Soalheiro, Alvarinho, Moção Vinho Verde Green Wine	€ 30.00
Vallado, Rabigato, Viosinho, Gouveio e Arinto, Douro	€ 28.00
Liberalitas, Verdelho, Atão Vaz e Arinto, Alentejo	€ 30.00

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

Quinta do Todão, Blend, Douro	€ 35.00
Miaraval, Provença – França	€ 64.00

VINHO TINTO | RED WINE

Vila Jardim Santar Touriga Nacional, Alfrocheiro e Alicante Bouschet, Dão	€ 40.00
Liberalitas Alicante Bouschet , Aragonez, Touriga Nacional e Syrah, Alentejo	€ 34.00
Quinta do Todão, Blend, Douro	€ 42.00

SANGRIA

Sangria de Vinho Branco e Frutos Exóticos	€ 26.00
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos	€ 30.00

OPEN

BAR

OCEAN SPOT

Pool Restaurant

CERVEJA & CIDRA | BEERS & SIDRA

Super Bock Draft	€ 4.50
Sagres 33cl	€ 5.00
Super Bock Stout 33cl	€ 5.00
Super bock S/Álcool 33cl	€ 5.00
BudWeisser 33cl	€ 7.00
Somersby 33cl	€ 5.00

GIN

Monckey 47	€ 22.00
<i>Zeste de Toranja Grapefruit e Fever-Tree Mediterranea</i>	
Bombay Shapire	€ 15.00
<i>Zeste de Limão Lemon e Fever-Tree Indian</i>	
Gin Adamus	€ 20.00
<i>Uva Tinta e Gengibre Red Grapes and Ginger e Fever-Tree Elderflower</i>	
Hendricks	€ 16.00
<i>Pepino Cucumber, Fever-Tree Mediterranêa</i>	
Nao Gin	€ 16.00
<i>Laranja e Canela Orange and Cinnamon e Fever Tree Indian</i>	
Black Ping Costa Alenteja	€ 16.00
<i>Alecrim e Canela Rosemary and Cinnamon e Fever Tree Mediterranea</i>	

VODKA

Absolut Blue 5 cl	€ 12.00
Absolut Citron 5 cl	€ 14.00
Grey Goose 5 cl	€ 18.00

TEQUILA

Olmecca Silver 5 cl	€ 14.00
Don Julio Blanco 5 cl	€ 16.00

RUM

Plantation 3 Stars	€ 12.00
Plantation Dark	€ 12.00
Plantation Pinneapple	€ 14.00
Diplomático	€ 15.00

WHISKY

J W Red Label, Scotch	€ 14.00
Jameson, Irish	€ 14.00
Bulleit, Bourbon	€ 14.00
Jack Daniels, Tennessee	€ 15.00

BAR

MAN

OCEAN SPOT

Pool Restaurant

LICORES NACIONAIS E INTERNACIONAIS | NATIONAL AND IMPORTED LIQUORS

Licor Beirão	€ 10.00
Baileys	€ 10.00
Kaúla	€ 10.00
Cointreau	€ 10.00
Amaretto	€ 10.00

APERITIVOS E PORTOS | APERITIFS AND PORT WINES

Campari	€ 12.00
Martini Rosso Reserva	€ 12.00
Martini Bianco Reserva	€ 12.00
Noilly Prat Original Dry	€ 8.00

COCKTAILS “SUGESTÃO DO BARTENDER” | COCKTAILS “BARTENDER’S SUGGESTION”

Mai Tai	€ 18.00
Plantation 3 Stars, Diplomático, Cointreau, Sumo de Lima, Xarope de Açúcar, Ananás e Amêndoa <i>Plantation 3 Stars, Diplomático, Cointreau, Lime Juice, Sugar Syrup, Pineapple and Almond</i>	
Bitter Mai Tai	€ 18.00
Diplomático, Campari, Cointreau, Sumo de Lima, Xarope de Açúcar, Ananás e Amêndoa <i>Diplomático, Campari, Cointreau, Lime Juice, Sugar Syrup, Pineapple and Almond</i>	

Clover Club	€ 16.00
Bombay Shapire, Sumo de Limão, Framboesa, Xarope de Açúcar e Clara de Ovo <i>Bombay Shapire, Lemon Juice, Raspberry, Sugar Syrup and Egg White</i>	

Basil Smash	€ 15.00
Bombay Shapire, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar e Manjerição Fresco <i>Bombay Shapire, Lemon Juice, Sugar Syrup and Fresh Basil</i>	

Irish Maid	€ 16.00
Jameson, St-Germain, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar, Pepino e Hortelã <i>Jameson, St-Germain, Lemon Juice, Sugar Syrup, Cucumber and Mint</i>	

Per Se & Tonic	€ 15.00
Per Se (Aperitivo Português) e Fever Tree Mediterranean <i>Per Se (Portuguese Aperitif) and Fever Tree Mediterranean</i>	

Classic Cocktails	€ 15.00
-------------------	---------

COCKTAILS SEM ÁLCOOL COCKTAIL NO ALCOOL

Thyme Wave	€ 12.00
Xarope de Tomilho, Sumo de Limão e Ginger Beer <i>Thyme Syrup, Lemon Juice and Ginger Beer</i>	

Cinnamon Colada	€ 12.00
Sumo de Ananás, Creme de Coco, Sumo de Lima e Canela <i>Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice and Cinnamon</i>	

Basil Lemonade Twist	€ 12.00
Sumo de Limão, Xarope de Amêndoa, Manjerição e Água Castelo <i>Lemon Juice, Almond Syrup, Basil and Soda</i>	

Jango Mango	€ 12.00
Sumo de Manga e Maracujá, Sumo de Lima e Xarope de Açúcar <i>Mango and Passionfruit Juice, Lime Juice and Sugar Syrup</i>	

IVA incluído | VAT included

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores, antes de efetuar o seu pedido.
In case you need more information about allergens, please ask Ocean Spot staff before ordering.

OCEAN SPOT

Pool Restaurant

SUMOS NATURAIS E REFRIGERANTES | NATURAL JUICES AND SOFT DRINKS

Sumo de Laranja Natural <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 7.00
Sumo Fruta da Época <i>Seasonal Fruit Juice</i>	€ 8.00
Refrigerantes Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Ice Tea de Limão, Manga ou Pêssego <i>Coke, Diet Coke, Lemon, Mango or Peach Ice Tea</i>	€ 5.00

ÁGUAS | WATER

Vitalis 37,5 cl <i>Still Water</i>	€ 4.00
Águas da Pedras 25 cl <i>Sparkling Water</i>	€ 4.00
Vitalis 75 cl <i>Still Water</i>	€ 5.00
Águas da Pedras 75 cl <i>Sparkling Water</i>	€ 5.00

CAFETARIA | COFFEE SELECTION

CAFETARIA COFFEE	
Expresso	€ 4.00
Café Latté, Capuccino, Galão, Chocolate Quente <i>Latté Machiatto, Capuccino, Galão, Hot Chocolate</i>	€ 5.50

SELEÇÃO DE CHÁS | SELECTION OF TEAS

English Breakfast, Earl Grey, Verde Gunpowder, Tília, Verde com Menta, Preto com Frutos Vermelhos <i>English Breakfast, Earl Grey, Green Gunpowder, Tilia, Green with Mint, Black with Red Fruits</i>	€ 4.50
--	--------

TISANAS HERBAL TEAS	
Roibos, Tília, Cidreira, Camomila <i>Roibos, Tilia, Verbena, Chamomile</i>	€ 4.50

OPEN

OCEAN SPOT

Pool Restaurant

SELEÇÃO DE SALADAS SALADS SELECTION

Salada César de Frango € 23.00
Chicken Caesar Salad

Alface Romana, Frango, Bacon, Croutons,
Anchovas, Ovo, Tomate e Molho César
*Romaine Lettuce, Chicken, Bacon, Croutons,
Anchovies, Egg, Tomato and Caesar Sauce*

Salada do Chef “Ocean Spot” € 21.00
Chef’s Salad “Ocean Spot”

Mix de Alfaces, Rúcula, Queijo de Cabra, Figo
Seco, Tomate Cherry, Cebola Roxa, Pimento
Vermelho e Vinagrete de Mel e Mostarda
*Lettuce Mix, Arugula, Goat Cheese, Dried Figs, Cherry
Tomatoes, Red Onion, Red Pepper and Honey and
Mustard Vinaigrette*

Burrata di Buffula, € 18.00
Mix de Tomates e Pesto
Burrata di Buffula, Tomato Mix and Pesto

LIGHT SNACKS

Crudités de Verão e Guacamole € 8.00
Summer Crudités and Guacamole

Ceviche Fresco de Robalo € 20.00
e Leche de Tigre
Fresh Sea Bass Ceviche and “Leche de Tigre”

Tártaro de Salmão, € 20.00
Molho Kimuchi e Guacamole
Salmon Tartar, Kimuchi Sauce and Guacamole

Mini Tacos de Milho € 16.00
e Camarão Panado
Mini Corn Tacos with Breaded Shrimps

SANDWICHES & HAMBURGER

Todas as Sandes são acompanhadas com Batata Frita.
All Sandwiches are prepared with French Fries.

Hamburger de Novilho € 22.50
“Ocean Spot”

Queijo Cheddar, Cebola Caramelizada, Bacon,
Maionese de Cebolinho, Rúcula and Tomate
*Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Bacon, Chive
Mayonnaise, Arugula and Tomato*

Wrap “Club” com Frango Grelhado € 18.00

Wrap com Peito de Frango, Tomate, Alface, Ovo e Bacon
Wrap with Chicken Breast, Tomato, Lettuce, Egg and Bacon

Wrap de Salmão Fumado € 22.50
e Guacamole

Wrap com Salmão Fumado, Abacate, Tomate e Coentros
Wrap with Smoked Salmon, Avocado, Tomato and Coriander

Prego de Novilho em Bolo do Caco € 22.50
Veal Steak in Typical Portuguese Bread
“Bolo do Caco” from Madeira

SOBREMESAS | DESSERTS

Seleção de Gelados e Sorbets Santini € 6.00
Selection of Sobets and Ice Cream from
“Santini” (Portuguese Ice Cream Brand)

Triologia de Chocolates € 14.00
e Gelado de Nata
Triology of Chocolates and Cream Ice Cream

Cheesecake Clássico € 13.00
com Frutos Vermelhos
Clássic Cheesecake with Red Fruits

Seleção de Frutas da Época Laminadas € 9.00
Selection of Laminated Fruit

IVA incluído | VAT included

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores, antes de efetuar o seu pedido.
In case you need more information about allergens, please ask Ocean Spot staff before ordering.