

SINERAMA

HOTEL APARTAMENTO

SINES



COUVERT

Pão, Azeitonas, Manteigas

(Glúten e Lactose)

3,50€

SOPA DO DIA

4,00€

QUEIJO DE OVELHA

(Lactose)

3,00€

TÁBUA FRIOS

Queijo variados, Presunto, Compota de Pêssego,

Azeite Temperado e fruta da época.

Acompanha pão alentejano

(Glúten e Lactose)

12,00€

CAMARÃO FRITO AO ALHO

Acompanha pão alentejano e azeitonas

(Glúten, Crustáceos e Lactose)

14,00€

COGUMELOS RECHEADOS COM BRIE, NOZES E MEL

(Glúten e Lactose)

7,00€

ENTRADAS

PEIXES

ARROZ DE PEIXE COM CAMARÃO SALTEADO

(Crustáceos e Peixe)

15,00€

ATUM DE CEBOLADA COM BATATA COZIDA

(Peixe)

19,00€

FILÉ DE ROBALO AO AZEITE DE COENTROS

Servido com Batatas e legumes Assados

(Peixe)

17,00€

PEITO DE FRANGO AO MOLHO MOSTARDA E MEL, BATATAS ASSADAS, SALADA VERDE E QUEIJO FRESCO

(Glúten)

15,00€

BIFE DO LOMBO AO MOLHO QUEIJO DA SERRA LEGUMES ASSADOS E BATATA QUARTIER

(Lactose)

21,00€

COSTELETAS DE BORREGO COM PURÉ DE BATATA DOCE, ESPARGOS SALTEADOS E TOMATES ASSADOS

Acompanha molho de alho e ervas

(Lactose)

19,00€

BITOQUE

Acompanha batatas fritas e Arroz

(Ovo)

17,00€

CARNES

RISOTO

RISOTO DE COGUMELOS, ESPINAFRES E AMÊNDOAS

(Lactose)

14,00€

MASSA

FETUCCINE COM CAMARÕES SALTEADOS AO MOLHO DE LIMÃO E COENTROS

(Glúten, Crustáceos e Lactose)

16,00€

SOBREMESAS

Baba de Camelo 4.00€
com Raspas de Chocolate
(Glúten)

Fruta fresca do dia 4.50€

Mousse chocolate 4.00€
com Crocante de Avelã e Raspas de Laranja
(Glúten e Sulfitos)

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE OS INGREDIENTES E ALERGÉNIOS POR FAVOR, PERGUNTE AO NOSSO STAFF.

IVA incluído à taxa em vigor | Decreto-lei nº 10/2015, artigo 135. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. | Existe Livro de reclamações.

SINERAMA

HOTEL APARTAMENTO

SINES



COUVERT

Bread, Olives, Butter

(Gluten and Lactose)

3,50€

SOUP OF THE DAY

4,00€

SHEEP CHEESE

(Lactose)

3,00€

GARLIC FRIED PRAWNS

with alentejo bread and olives

(Gluten, Crustaceans and Lactose)

14,00€

COLD BOARD

Portuguese Cheese mix (azeitão, Ilha or Serra da Estrela), ham, apricot jam, with seasonal fruit

with alentejo bread

(Gluten and Lactose)

12,00€

STUFFED MUSHROOMS WITH BRIE CHEESE, NUTS AND HONEY

(Gluten and Lactose)

7,00€

STARTERS

FISH

FISH RICE WITH SAUTÉED PRAWNS

(Crustaceans and Fish)

15,00€

SEA BASS FILLET WITH CORIANDER FLAVORED OLIVE OIL

Served with roasted potatoes and vegetables

(Fish)

17,00€

SAUTÉED TUNA IN ONIONS,

Served with potatoes or rice

(Fish)

19,00€

CHICKEN BREAST WITH MUSTARD AND HONEY, ROASTED POTATOES MIX, SERVED WITH FRESH CHEESE

(Gluten)

15,00€

LAMB CHOPS WITH MASHED SWEET POTATO, SAUTÉED ASPARAGUS AND ROASTED TOMATOES

Served with garlic and herb sauce

(Lactose)

19,00€

SIRLOIN STEAK WITH CHEESE SAUCE, OASTED VEGETABLES AND QUARTIER POTATOES

(Lactose)

21,00€

BITOQUE (PORTUGUESE STYLE STEAK)

With chips and rice

(Egg)

17,00€

MEATS

RISOTTO

MIX OF MUSHROOMS, SPINACH AND ALMOND RISOTTO

(Lactose)

14,00€

PASTAS

FETUCCINE WITH SAUTÉED PRAWNS IN LEMON AND CORIANDER SAUCE

(Gluten, Crustaceans and Lactose)

16,00€

DESSERTS

"Baba de Camelo" with chocolate chips 4.00€
Portuguese desert with condensed milk and egg
(Gluten)

Seasonal fruit 4.50€

Chocolate mousse 4.00€
with hazelnut and Orange crumble
(Gluten and Sulphites)

FOR MORE INFORMATION ON INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE ASK OUR STAFF.

VAT included at current rate | Decree-Law no. 10/2015, article 135. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used by the customer. | Complaints book available.