

COMIDA

POOLBAR



SNACKS

SOPA VICHYSOICE ^(V)

Sopa de alho-francês e batata, servida quente com pão tradicional
4€

ASAS DE FRANGO COM PIRI PIRI, SAL & PIMENTA [9 UNID]

Molho de pimenta extra picante, molho de natas azedas
9.50€

NACHOS ^{(V)(SG)}

De milho, com guacamole, salsa de tomate/ jalapeños e natas azedas
6€

CHAMUÇAS VEGETARIANAS [9 UNID] ^(V)

Com molho de sweet chili de ananás
6.50€

PANADOS DE BACALHAU CROCANTES

Com molho tártaro e limão
9€

BATATAS FRITAS ^{(V)(SG)}

Com maionese picante
3.50€

BATATAS DOCES FRITAS ^{(V)(SG)}

Com maionese picante
4.50€

SALADAS

SALADA COBB

Peito de frango, bacon crocante, abacate, ovo cozido, tomate cherry, alface romana, croutons, molho de queijo Parmigiano
ENTRADA 9€ | PRATO PRINCIPAL 14.50€

FIOR DI LATTE MOZZARELLA COM PRESUNTO CURADO DO ALGARVE ^(SG)

Salada de mozzarella fresca, presunto curado da serra, tomates cherry, manjeriço e molho pesto
ENTRADA 9.50€ | PRATO PRINCIPAL 15€

SALADA SUPERFOOD ^(V)

Abacate, cebolas roxas, tomates, alfases mistas, rúcula, beterraba, croutons, quinoa, vinagrete de nozes
ENTRADA 7€ | PRATO PRINCIPAL 13€

(SG) Sem Glúten | (V) Vegetariano | Vegan



HAMBÚRGUERES*

THE MAG BURGER

Hambúrguer duplo de queijo, rúcula e molho especial Mag
14.50€

HAMBÚRGUER DE FRANGO MAG CAJUN

Peito de frango temperado cajun, alface romana, tomate e guacamole
13.50€

HAMBÚRGUER DE BBQ

Hambúrguer duplo, alface romana, tomate, bacon e molho BBQ
14.50€

HAMBÚRGUER VEGAN MAG (VEGAN)

Hambúrguer vegan com grão de bico & falafel, guacamole, alface romana crocante e tomate
13€

[ADICIONE: BACON · 2€ | QUEIJO · 2€ | COGUMELOS SALTEADOS · 1€ | OVO ESTRELADO · 2€]

SANDUÍCHES QUENTES*

FOCACCIA DE NOVILHO GRELHADO

Bife de novilho grelhado, rúcula, cebola frita e molho de Pesto
14€

PANINI DE FRANGO

Peito de frango com tomate, orégãos e maionese picante
14€

PANINI COM LEGUMES ASSADOS ^(V)

Legumes mediterrânicos assados, molho pesto, mozzarella de búfala
13€

TOSTAS

Fiambre & queijo ou tomate & queijo
9.50€

*Todos os pratos são servidos com batata frita.

SE TIVER UMA ALERGIA ALIMENTAR, PERGUNTE À NOSSA EQUIPA SOBRE OS INGREDIENTES DE CADA PRATO. NAS NOSSAS COZINHAS TEMOS PROCEDIMENTOS PARA O MANUSEAMENTO DOS ALIMENTOS DE FORMA A GARANTIR A SEGURANÇA DOS NOSSOS CONSUMIDORES, NO ENTANTO NÃO PODEMOS GARANTIR EM ABSOLUTO QUE OS PRODUTOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM OUTROS ALERGÉNIOS QUE NÃO FAZEM PARTE DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. SEJA POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA OU OMISSÃO DE TERCEIROS. A DOSE DE TODOS OS ESPIRITUOSOS E LICORES É DE 5 CL POR PORÇÃO. TODOS OS PREÇOS EM EUROS (€). IVA INCLUÍDO NAS TAXAS LEGAIS. NENHUM PRATO OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU SE NÃO FOR CONSUMIDO. TEMOS LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

BEBIDAS

POOLBAR



SUMOS NATURAIS

5€

MELÃO E MANJERICÃO

MELANCIA E HORTELÃ

ABACAXI E MANJERICÃO

BATIDOS

6€

MORANGO | BAUNILHA | CHOCOLATE

GIN S TÓNICOS

9€

MALFY ARANCIA

MALFY LEMONE

MALFY PINK

PIMMS E LIMONADA

Jarro - 20€ | Copo - 7€

CERVEJA DE PRESSAO E CIDRA

SAGRES

0,25Cl - 3€ | 0,50Cl - 4.50€

CORONA

0,33Cl - 5.50€

BANDIDA DO POMAR

0,25Cl - 3€ | 0,50Cl - 4.50€



COCKTAILS

10€

MOJITO

DAIQUIRI

Limão | Morango | Maracujá

PINACOLADA

MOSCOW MULE

CAIPIRINHA

MAI TAI

GIN FIZZ

Limão | Morango | Maçã verde | Maracujá

MARGARITA

APEROL SPRITZER

-

CORONARITA

13.50€

MOCKTAILS

5.50€

PIÑACOLADA

SHIRLEY TEMPLE

DAIQUIRI DE MORANGO

WATERMELON BREEZE

LAVENDER LEMONADE

SANGRIA

BRANCA | TINTA | ROSÉ

Jarro - 22€ | Copo - 7€

ESPUMANTE

Jarro - 25€ | Copo - 8€



VINHO VERDE

ALLO

Minho

Garrafa - 29€

VINHO BRANCO

ADEGA MÃE

SAUVIGNON-BLANC

Lisboa

Garrafa - 25€

LILAS

Douro

Garrafa - 20€

Copo - 6€

VINHO TINTO

LILAS

Douro

Garrafa - 22€ | Copo - 6€

VINHO ROSÉ

QMF BLUSH

Bairrada

Garrafa - 22€ | Copo - 7€

QUINTA DA SEQUEIRA

Douro

Garrafa - 29€

VINHO ESPUMANTE

QMF BRUT

Bairrada

Garrafa - 26€ | Copo - 7€

CHAMPANHE

MOUTARD BRUT GRANDE

CUVÉE

Garrafa - 55€

MOUTARD BRUT ROSÉ

CUVAISON

Garrafa - 65€