

PURE

BRUNCH



BIRCHER DE MAÇÃ ^V 8.50

Flocos de aveia, sumo de maçã, sultanas, canela, iogurte, proteína de baunilha, amêndoas e sementes de linhaça

IOGURTE & GRANOLA ^V 6.50

Frutos silvestres, compota de frutos silvestres, iogurte natural, frutos secos e granola de aveia

CHIA PUDDING 8.50

Iogurte de coco, mirtilos, pudim de chia com curcuma, avelãs tostadas

SALMÃO FUMADO IRLANDÊS 11.50

Pão integral, salmão fumado, abacate esmagado, ovos mexidos e tomate cereja

PANQUECAS DE AVEIA ^V 9.50

Fruta da época, mel do Algarve e crème fraîche

Wraps

ATUM 8.00

Atum, crème fraîche de endro, pepino, cebola roxa e alface

FRANGO 8.00

Peito de frango marinado em molho sambal e iogurte, slaw de coentro

VEGAN ^{VG} 8.00

Hummus de beterraba, pimentos, cenoura ralada e alface

Saladas do Dia

Descubra as nossas deliciosas e reconhecidas combinações de hoje.

Por favor, pergunte a um membro da nossa equipa.

DOSE COMPLETA 7.50

MEIA DOSE 4.50

ALMOÇO



Pratos Quentes

SCHNITZEL DE FRANGO 12.50

Peito de frango panado, limão, maionese de alho e ervas, batata-doce e salada verde

PATO 13.00

Pato desfiado, manga, romã, cebolo, coentros, panaché de legumes e cracker de sementes

CARIL VEGETARIANO ^{VG} 12.00

Abóbora, couve-flor, espinafres, grão, coentros, leite de coco, arroz selvagem aromatizado com cardamomo

Pratos Frios

SALMÃO 12.00

Kamut tostado, abacate, milho, tomate cereja, pepino, natas ácidas, sweet chilli e molho de manga e ananás

FRANGO COM SAMBAL & IOGURTE 12.00

Peito de Frango marinado em sambal & iogurte, quinoa, molho chermoula, romã, feijão-frade, grão crocante e amêndoas tostadas

TOFU FUMADO COM SÉSAMO ^{VG} 11.50

Tofu fumado em soja & molho hoisin, sementes de sésamo, alho, gengibre, abacate, espinafres, folhas verdes, ananás, beterraba, molho de manga e mostarda em grão e crackers com sementes

EXTRAS 4.50

Peito de Frango | Salmão com Especiarias
Tofu Fumado

Bowls

BUDDHA BOWL ^{VG} 10.50

Trigo bulgur, couscous de ervas, mistura de feijões, cebola roxa, pepino, hummus de beterraba, tomate cereja, pimentos e legumes assados

PANACHÉ DE LEGUMES & NOODLES ^{VG} 12.00

Espinafres, brócolos, cebola, pimentos, cenoura, courgete, gengibre, alho. Servido com caldo de legumes

BOWL DO MAR 15.50

Salmão fumado, atum, camarão tigre, arroz salteado, abacate, pepino, tomate cereja, cebola roxa, dip de cebolinho

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Selvagem com Cardamomo ^{VG} 3.50

Salada Verde ^{VG} 3.50

Legumes a Vapor ^{VG} 3.50

PURE

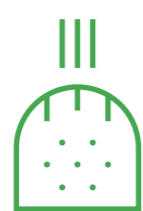
PASTELARIA & PADARIA



Pastelaria caseira

MUFFINS, SCONES & CROISSANTS 3.50

Informe-se junto da equipa acerca da nossa seleção de bolos caseiros



Pão fresco todos os dias

Informe-se junto da equipa acerca da nossa seleção de pão caseiro



QDL LOVES NATURE

Tornámos o nosso resort mais sustentável e amigo do ambiente, leia aqui as medidas implementadas e junte-se a nós na preservação do nosso fantástico resort.



Sumos

GO PURE	6.50
Maçã, limão, espinafres, pepino, ananás, erva trigo	
PURE C	5.00
Sumo de laranja	
VEGGIE SKIN	6.50
Cenoura, pepino, salsa, aipo	
HYDRATE	6.00
Melancia, hortelã, lima	
PURE LUST	6.50
Maçã, ananás, melancia, gengibre	
CGO	6.00
Cenoura, gengibre, laranja	
BEET-IT-UP	6.50
Beterraba, cenoura, pera, limão, laranja, gengibre, ananás	
PRUNES ANTIOX	6.50
Ameixas secas, laranja, beterraba, açai	
EQUALIZER	6.50
Vinagre de cidra de maçã, limão, gengibre, laranja, açafraão-da-índia	

Crie o seu sumo selecione 5 ingredientes

FRUTA FRESCA OU VEGETAL	7.00
INGREDIENTE ADICIONAL	0.75
Clorela Matcha Mel	
Sementes de linhaça Spirulina	
Mistura de sementes Sementes de Chia	
Leite de arroz Leite de soja	
Proteína de baunilha	1.50
Proteína de chocolate	

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 alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. 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.

PURE



Smoothies

BANABERRY	7.50
Leite de aveia, banana, frutos vermelhos, proteína de chocolate	
B BOX	7.50
Pera, laranja, ananás, abacate, manga, maçã, proteína de baunilha	
GREEN BOOSTER	7.50
Pepino, limão, gengibre, espinafres, abacate, maçã	
WORKOUT RECOVERY	7.50
Leite de amêndoa, agave, banana, maca, espinafres, manteiga de amêndoa, cacau cru, proteína de baunilha	
THE ROCK	7.50
Espinafres, banana, gengibre, manga, leite de amêndoa, pólen, açafraão-da-índia	

Pure Shots

PURE N°1	2.00
Gengibre e limão	
PURE N°2	2.50
Limão, gengibre e vinagre de maçã	
PURE N°3	3.00
Pimenta caiena, limão, gengibre, óleo de linhaça	

Água natural

0.25 L LUSO	2.50
1 L LUSO	4.00

Água com gás

0.25 L	2.50
0.75 L	4.00

Refrigerantes

COCA-COLA	3.00
COCA-COLA LIGHT	3.00
SPRITE	3.00



Vinho em garrafa

CHAMPAGNE	
BILLECART-SALMON BRUT	80.00
Rico, fresco e floral	
PROSECCO	
ALBINO ARMANI DOC	35.00
Fresco e frutado	
BRANCO	
LACRAU COLHEITA	21.00
Fresco e frutado	
LACRAU SAUVIGNON	25.00
Fresco e cítrico	
ROSÉ	
LACRAU COLHEITA	21.00
Leve, fresco e seco	
M de MINUTY COTÉ PROVENCE	35.00
Seco e frutado	
TINTO	
LACRAU COLHEITA	21.00
Jovem e suave	

Vinho a copo

ALBINO ARMANI DOC	8.00
Prosecco	
LACRAU COLHEITA	4.50
Branco, Rosé, Tinto	
M de MINUTY COTÉ PROVENCE	7.50
Rosé	
LACRAU SAUVIGNON	5.50
Branco	

Cervejas e Cidra

SAGRES	3.50
Portugal	
BANDIDA DO POMAR	3.75
Portugal	