

PURE

PEQUENO-ALMOÇO



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

PURE CRACKER 11.50

Queijo creme, cebolinho, abacate, salmão fumado e crackers

CREMOSO DE AVEIA ^V 8.50

Cozinhado lentamente em bebida de aveia servido com mel do Algarve e bagas selvagens

PURE FLORENTINE 10.50

Muffin inglês, espinafres, tomate cereja, ovos escalfados e molho Holandês

SALMÃO FUMADO IRLANDÊS 11.50

Pão de centeio quente, abacate esmagado, ovos mexidos e tomate cereja

PEQUENO-ALMOÇO PURE 12.50

Ovos mexidos, escalfados ou fritos, bacon crocante, salsicha, feijão e torrada de pão branco

PANQUECAS DE AVEIA ^V 9.50

Fruta da época, mel do Algarve e crême fraîche

TORRADAS 4.50

Pão branco ou integral torrado, servido com manteiga e doce

ACOMPANHAMENTOS

Bacon | Tomate Assado

Abacate ^{VG}

Salmão Fumado

2.00

2.50

4.50

Wraps

ATUM 8.00

Atum, crême 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

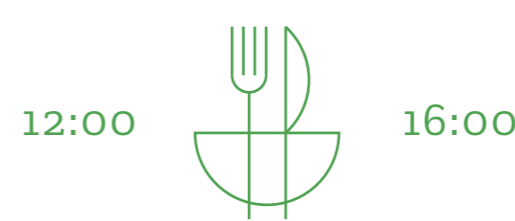
Saladas

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, romãs, 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

PANACHÉ DE LEGUMES & NOODLES ^{VG} 12.00

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

Pratos Frios

BUDDHA BOWL ^{VG} 10.50

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

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

Acompanhamentos

ARROZ SELVAGEM ^{VG} 3.50

Aromatizado com Cardamomo

SALADA VERDE ^{VG} 3.50

Folhas verdes da Q Farm, pepino, abacate e cebolinho

LEGUMES AO VAPOR ^{VG} 3.50

Misto de legumes da época

PURE

PASTELARIA



Pastelaria caseira

MUFFINS, SCONES & CROISSANTS 3.50

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

Sobremesas

TAÇA COM KIWI, CHIA & GRANOLA 7.50

Sementes de chia com açafrão em leite de coco, kiwi, banana, maçã, granola e frutos vermelhos

TAÇA DE FRUTOS VERMELHOS VG 7.50

Bebida de aveia, morangos, framboesas, mirtilos e amêndoas torradas



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, açaí

EQUALIZER 6.50

Vinagre de cidra de maçã, limão, gengibre, laranja, açafrão-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 | 30.00 |
| 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 | 6.50 |
| Rosé | |
| LACRAU SAUVIGNON | 5.50 |
| Branco | |

Cervejas e Cidra

| | |
|-------------------------|------|
| SAGRES | 3.50 |
| Portugal | |
| BANDIDA DO POMAR | 3.75 |
| Portugal | |