



## VILA VALVERDE DESIGN & COUNTRY HOTEL

# A NOSSA COZINHA



08:00 - 11:00

No Vila Valverde Design & Country Hotel, a gastronomia é parte essencial da experiência. Dos momentos tranquilos do pequeno-almoço às noites cheias de atmosfera no restaurante, a nossa cozinha reflete autenticidade, qualidade e atenção ao detalhe.

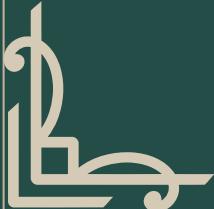
O dia começa com um pequeno-almoço preparado com cuidado, utilizando produtos sazonais e de origem local, que desperta suavemente os sentidos.

Ao jantar, revela-se plenamente a identidade da nossa cozinha: João Branco e Eduardo Brito criam pratos com paixão e rigor, combinando tradição e contemporaneidade e reinterpretando os sabores do Algarve.

Em perfeita harmonia, desenvolvem menus que transformam ingredientes simples e genuínos em composições refinadas — sempre guiados pelo respeito pelo produto, pela atenção ao detalhe e por um claro compromisso com a qualidade.



Queremos servi-lo melhor. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor consulte os nossos colaboradores. IVA incluído à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Preços sujeitos a alteração.



# PEQUENO - ALMOÇO



08:00 - 11:00

## BEBIDAS QUENTES

- Americano
- Expresso
- Cappuccino
- Chocolate quente
- Descafeinado
- Latte Machiatto

\*Opções de leite: soja, aveia, amêndoas,  
sem lactose

## CHÁS E INFUSÕES

- Chá english breakfast)
- Chá preto (earl grey)
- Chá verde
- Chá de frutos silvestres
- Chá de menta
- Infusão tília/cidreira
- Infusão de camomila
- Infusão limão e gengibre

## SUMOS

- Sumo de laranja natural
- Sumo de tomate
- Sumo Vila Valverde

## VIENNOISERIE E SELECCÃO DE PÃO

- Pão caseiro de massa mãe
- Pão camponês
- Bolinha de trigo com sementes de papoila
- Torrada de pão de forma (manteiga/azeite)
- Croissant
- Pastelaria regional caseira

## FRUTAS E CEREALIS

- Iogurte natural caseiro
- Pudim de chia com polpa de manga
- Granola caseira
- Papas de aveia
- Panquecas / Waffle
- Doces caseiros regionais
- Crema de chocolate
- Mel regional
- Prato de fruta fresca da época
- Salada de fruta



# PEQUENO - ALMOÇO



08:00 - 11:00

## OVOS BIOLÓGICOS E DE AR LIVRE

Ovo cozido

Ovo frito

Ovos mexidos

Omelete

Queijo / Fiambre / Bacon / Tomate / Cebola / Ervas / Cogumelos / Pimentos

## CORTES & CURADOS

Carnes Frias (Fiambre, Chourição, Salame, Mortadela)

Queijos (Emmental, Flamengo, Camembert, Brie)

Queijo Regional de ovelha com pimentão doce

Queijo Fresco

Queijo Fundido

## A PEDIDO - CUSTO ADICIONAL

Ovo Benedict - Escalfados sobre Tosta, Espinafres, Bacon e Molho Holandês

Ovos Mexidos ou Omelete - Salmão Fumado

Salmão Fumado - Queijo Creme, Cebolinho e Alcaparras

Ovos Florentina - Ovo Escalfado sobre tosta e Espinafres

Batata Rosti - 2 unidades

Cogumelos Salteados

Tosta Francesa

Tortilla

Flute de Espumante

Água Detox

