



VILA VALVERDE
DESIGN & COUNTRY HOTEL

UNSERE KÜCHE



08:00 - 11:00

Im Vila Valverde Design & Country Hotel ist Kulinarik ein zentraler Bestandteil des Erlebnisses. Von den ruhigen Momenten beim Frühstück bis zu den stimmungsvollen Abenden im Restaurant steht unsere Küche für Authentizität, Qualität und Sorgfalt.

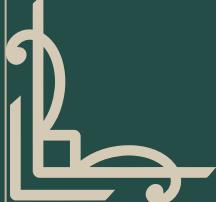
Tagsüber beginnt der Tag mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück aus saisonalen, regionalen Produkten, das die Sinne sanft weckt.

Am Abend jedoch entfaltet sich die ganze Handschrift unserer Küche: João Branco und Eduardo Brito kreieren mit Leidenschaft und Präzision Gerichte, die Tradition und Moderne verbinden und die Aromen der Algarve neu interpretieren.

In harmonischem Zusammenspiel entstehen Menüs, die einfache, ehrliche Zutaten in raffinierte Kompositionen verwandeln – stets begleitet von Respekt für das Produkt, Liebe zum Detail und einem klaren Fokus auf Qualität.



Wir möchten Sie bestmöglich bedienen. Wenn Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch oder intolerant sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Die gesetzlich geltende Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten. In diesem Betrieb liegt ein Beschwerdebuch aus. Preise vorbehaltlich Änderungen.



FRÜHSTÜCK



08:00 - 11:00

HEISSE GETRÄNKE

Americano

Expresso

Cappuccino

Heiße Schokolade

Entkoffeinerter Kaffee

Latte Machiatto

Milchoptionen: Soja, Hafer, Mandel,
laktosefrei

TEE & AUFGÜSSE

English Breakfast Tee

Earl Grey (Schwarzer Tee)

Grüner Tee

Rote-Früchte-Tee

Pfefferminztee

Zitronenmelissen-Aufguss

Kamillen-Aufguss

Zitronen-Ingwer-Aufguss

SÄFTE

Frischer Orangensaft

Tomatensaft

Vila Valverde Saft

VIENNOISERIE & BROT-AUSWAHL

Weizensauerteigbrot

Landbrot Brötchen

Weizenbrötchen mit Mohn

Toast (Butter/Olivenöl)

Croissants

Hausgemachte regionale Backwaren

MÜSLI UND FRÜCHTE

Hausgemachter Naturjoghurt

Hausgemachtes Granola

Chia-Pudding mit Mangopüree

Haferbrei

Pancake / Waffel

Hausgemachte Marmeladen

Schokoladencreme

Regionaler Honig

Teller mit frischem saisonalem Obst

Obstsalat





FRÜHSTÜCK



08:00 - 11:00

BIO- UND FREILANDEIER

Gekochtes Ei

Spiegelei

Rührei

Omelett

Käse / Schinken / Bacon / Tomate / Zwiebel / Kräuter / Champignons / Paprika

AUFSCHNITT & KÄSE

Aufschnitt (Schinken, Chorizo, Salami, Mortadella)

Käse (Emmentaler, Gouda, Camembert, Brie)

Regionaler Schafskäse mit Paprika

Frischkäse

Schmelzkäse

AUF WUNSCH – ZUSATZKOSTEN

Ei Benedict - Pochiertes Ei auf Toast, Spinat, Bacon und Sauce Hollandaise

Rührei oder Omelett – Geräucherter Lachs

Geräucherter Lachs – Frischkäse, Schnittlauch und Kapern

Pochiertes Ei auf Toast mit Spinat

Kartoffelrösti

Sautierte Pilze

Französischer Toast

Tortilla

Sektflöte

Detox-Wasser

