



VILA VALVERDE
DESIGN & COUNTRY HOTEL

UNSERE KÜCHE



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
Espresso
Cappuccino ☞
Heiße Schokolade ☞
Entkoffeinierter 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	  	5€
Rührei oder Omelett – Geräucherter Lachs		4€
Geräucherter Lachs – Frischkäse, Schnittlauch und Kapern	   	4€
Pochiertes Ei auf Toast mit Spinat	 	4€
Kartoffelrösti	  	4€
Sautierte Pilze		4€
Französischer Toast	  	5€
Tortilla	   	8€
Sektflöte		5€
Detox-Wasser		3€