



VILA VALVERDE
DESIGN & COUNTRY HOTEL

A NOSSA COZINHA



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, amêndoa,
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 SELECÇÃO 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 CEREAIS

Iogurte natural caseiro 
Pudim de chia com polpa de manga 
Granola caseira  
Papas de aveia   
Panquecas / Waffle   
Doces caseiros regionais 
Creme 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, Chouriço, 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



5€

Ovos Mexidos ou Omelete - Salmão Fumado



4€

Salmão Fumado - Queijo Creme, Cebolinho e Alcaparras



4€

Ovos Florentina - Ovo Escalfado sobre tosta e Espinafres



4€

Batata Rosti - 2 unidades



4€

Cogumelos Salteados



4€

Tosta Francesa



5€

Tortilla



8€

Flute de Espumante

5€

Água Detox

3€