



RESTAURANT
Armada



ROYAL SAVOY

—
SAVOY *signature*



Couvert

Bread variety, flavoured butter, marinated olives and extra virgin olive oil <i>Variedade de pão, manteiga composta, azeitonas marinadas e azeite virgem</i>	4
Traditional bread bolo do caco with garlic butter <i>Bolo do caco com manteiga de alho</i>	4

Starters // Entradas

Soup of the day <i>Sopa do dia</i>	6
Tomato soup, poached egg and garlic melba toast <i>Sopa de tomate, ovo escalfado e tostas finas com alho</i>	7
Classic Caesar salad with romaine lettuce, garlic croutons, anchovies, boiled egg and parmesan cheese <i>Salada Caesar clássica com alface romana, croutons de alho, anchovas, ovo cozido e lascas de parmesão</i>	11
Cobb salad with bacon, grilled chicken breast, romaine lettuce, blue cheese, tomato, avocado, boiled egg, spring onion and ranch sauce <i>Salada Cobb with bacon, peito de frango grelhado, alface romana, queijo azul, tomate, abacate, ovo cozido, cebolo e molho ranch</i>	14
Goat cheese puff pastry, grilled pear, caramelised pecan nut, lettuce with a honey and mustard vinaigrette <i>Folhado de queijo cabra, pera grelhada, nozes pecan caramelizadas, alface com vinagrete de mel e mostarda</i>	14
Fish cake, poached egg and béarnaise sauce <i>Bolo de peixe, ovo escalfado e molho bearnês</i>	15
Tuna tartare, truffled ponzo sauce and avocado cream <i>Tártaro de atum, molho ponzu trufado e creme de abacate</i>	17
Spicy Thai beef salad with cucumber, avocado, tomato and onion <i>Salada picante de bife Thai com pepino, abacate, tomate e cebola</i>	17
Beef tartare, beurre noisette hollandaise sauce, salad and toast <i>Bife tártaro, molho holandês de beurre noisette, salada e pão tostado</i>	19
Veal carpaccio, pine nut and truffle condiment with foie gras shavings <i>Carpaccio de novilho, condimento de pinhões e trufa com raspas de foie gras</i>	19
Foie gras, smoked duck, sautéed grapes <i>Foie gras, pato fumado e uvas salteadas</i>	23

Fish // Peixe

Black scabbard fish goujons, french fries with garlic and oregano, traditional escabeche sauce, tomato and shallot salad <i>Goujons de espada, batata frita com alho e orégãos, molho escabeche, salada de tomate e chalotas</i>	17
Salmon roasted in garlic butter, capers, sautéed potatoes, cherry tomato and asparagus <i>Salmão assado com manteiga de alho, alcaparras, batata salteada, tomate cereja e espargos</i>	23
Codfish confit in olive oil and garlic, chickpea and cabbage brás <i>Bacalhau confitado em azeite e alho, brás de grão de bico e couve</i>	23

Classic dishes // Pratos clássicos

Duck magret, orange and lavender sauce, asparagus, potato gratin and pickled onions <i>Magret de pato, molho de laranja e lavanda, espargos, batata gratinada e pickle de cebola</i>	22
Beef tenderloin, Madeira wine sauce, traditional fried cornmeal, roasted asparagus and tomato <i>Bife do filete, molho Madeira, milho frito, espargos e tomate assado</i>	28
Herb crusted lamb carré, smoked aubergine, green beans, potatoes roasted with shallots and rosemary <i>Carré de borrego em crosta de ervas, beringela fumada, feijão verde, batata assada com chalotas e alecrim</i>	28
Beef Wellington, périgourdine sauce, asparagus and a fresh salad <i>Bife Wellington, molho périgourdine, espargos e salada fresca</i>	29
Surf n' turf: beef tournedó, grilled tiger prawn, asparagus, potato pont neuf <i>Surf n' turf: tornedó de vaca e camarão tigre grelhado, espargos, batata pont neuf e molho bearnês</i>	29

Cuts // Cortes

Brazilian beef <i>Picanha</i>	250 g	18
Rubia Galega bavette steak <i>Bavette Rubia Galega</i>	200 g	21
Alentejo pork shoulder blade <i>Presa de porco preto</i>	200g	22
Aged entrecôte <i>Entrecôte maturado</i>	250 g	26

***To share // Para partilhar**

Chateaubriand	400g	42
Tigrer prawns, shelled mussels, squid and sea bass, basmati rice, corn on a cob, mizeria salad, garlic lemon butter sauce, horeradish and kimuchi sauce <i>Camarão tigre, mexilhão em concha, lulas e robalo, arroz basmati, maçaroca grelhada, salada mizeria, molho de manteiga, limão e alho, molho de rábano e kimuchi</i>		55

* A HB supplement of €14 per person is applicable

* É aplicável um suplemento de HB de 14€ por pessoa

Sauces | Molhos

Mushrooms à la creme, béarnaise sauce, gravy sauce, Maître d'Hotel butter, Escoffier sauce, barbecue sauce <i>Cogumelos à la creme, molho bearnês, molho do assado, manteiga Maître d'Hotel, molho Escoffier, molho barbecue</i>	
---	--

Side dishes // Guarnições

Yorkshire pudding	3
Sautéed potatoes with olive oil and fresh herbs <i>Batata salteada com ervas e azeite</i>	3
Truffled mashed potatoes <i>Puré de batata trufado</i>	4
Roasted sweet potato with sugarcane honey <i>Batata doce assada com mel de cana</i>	4
Coleslaw salad, citrus mayonnaise <i>Coleslaw, maionese de citrinos</i>	4
Grilled vegetables <i>Legumes grelhados</i>	4
French fries with herb, garlic and mustard mayonnaise <i>Batatas fritas com maionese de ervas, alho e mostarda</i>	4



Desserts // *Sobremesas*

Raffaello mousse cake <i>Bolo semifrio de Raffaello</i>	7
Apple tart, vanilla ice cream, salted caramel sauce <i>Tarte de maçã, gelado de baunilha e molho de caramelo salgado</i>	7
Sliced fruit <i>Fruta laminada</i>	8
Vanilla custard in filo pastry, raspberry ice cream <i>Pastelinhos de baunilha e gelado de framboesa</i>	9
Cherry clafoutis with yogurt ice cream <i>Clafoutis de cereja com gelado de iogurte</i>	9
Crêpes Suzette with vanilla ice cream <i>Crepes suzette com gelado de baunilha</i>	10
Ice cream selection // <i>Seleção de gelados</i> 1 scoop // <i>1 bola</i> 4 • 2 scoops // <i>2 bolas</i> 5 • 3 scoops // <i>3 bolas</i> 6	

Half board

Select an option of 1 couvert, 1 soup or starter, 1 fish or meat or cuts with sides dishes and sauces and 1 dessert

Escolha uma opção de 1 couvert, 1 sopa ou entrada, 1 peixe ou carne ou cortes com guarnições e molhos e 1 sobremesa

If you need any information about allergens, please consult our serving team before placing your ordering.

No dish, food or drink, including the couvert can be charged if not requested by the guest or unused.

Prices in euros including VAT
Complaints book available

*Se necessitar de informação sobre alergénios, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente
ou por este for inutilizado.*

*Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor.
Este estabelecimento dispõe do livro de reclamações.*