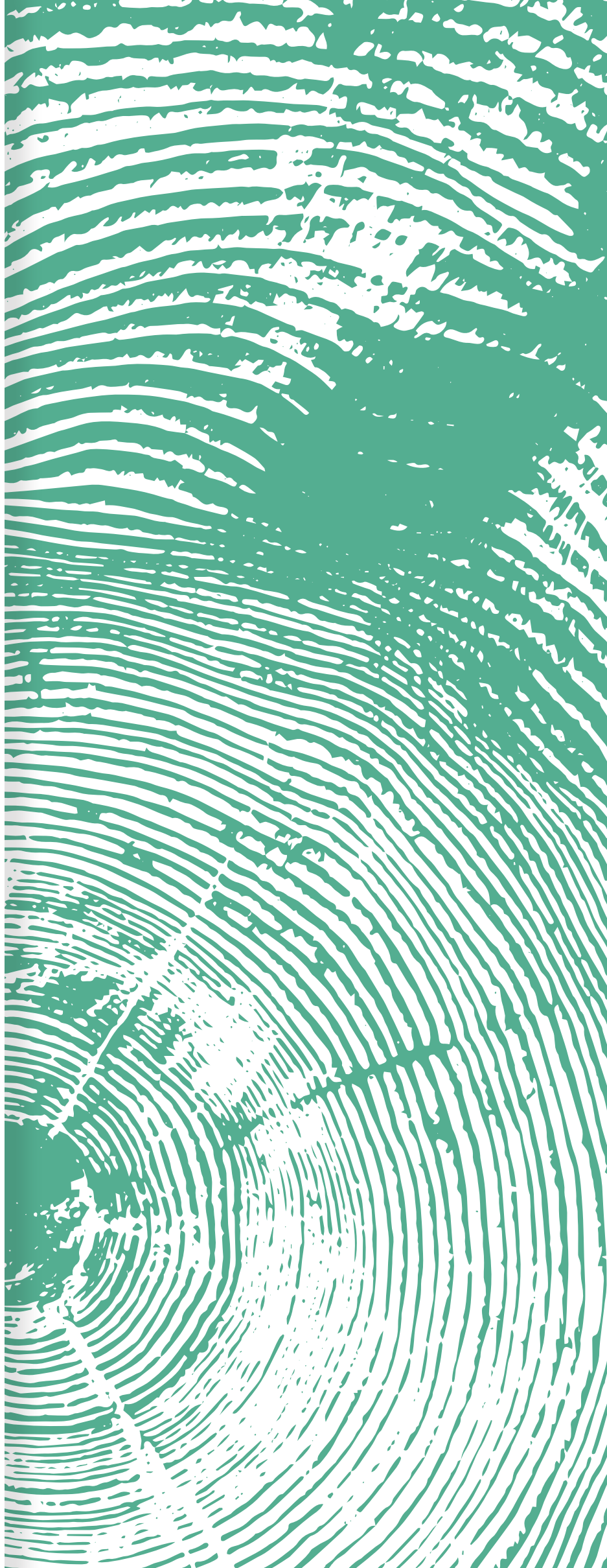


deck

marina lounge

MENU



concept

At the Deck Marina Lounge Restaurant you will find
a pleasant and quiet space.

We try to give to our guests memorable experiences.

The creation of this menu was inspired by Chef Luís
Ferreira, intend to transmit the regional flavours and
aroma for you to have an unique experience.

conceito

No Restaurante Deck Marina Lounge encontra um
espaço agradável e tranquilo.

Procuramos dar ao cliente experiências memoráveis.

A criação deste menu da autoria do Chef Luís Ferreira,
pretende transmitir os sabores e os aromas regionais
para que desfrute de uma experiência única.

tasting menu

menu de degustação

Amuse-Bouche

Sparkling Wine Prime Brut
Espumante Prime Brut

Fish Ceviche

Ceviche de Peixe
QMF Sauvignon Blanc (Bairrada)

Cockles "Xerém" with Coriander

Xerém de Berbigão e Coentros
Cabrita (Algarve)

Citrus Sorbet

Sorbet de Citrinos

Sirloin Steak

Naco da Vazia
Ecos da Sequeira (Douro)

Algarvian Trilogy

Trilogia Algarvia
Tawny Port wine | Porto Tawny

Mineral Water, Coffee or Tea

Água Mineral, Café ou Chá

Menu € 65,00

Wine pairing

Harmonização de Vinhos € 85,00

daily fresh fish

peixe fresco do dia

Fresh Croaker (portion) €25,00
Corvina (dose)

Fresh Squid (portion) €23,00
Lula Fresca (dose)

Golden Bream (unit) €23,00
Dourada (unidade)

Oysters from Ria Formosa (6 units) €18,00
Ostras Ria Formosa (6 unidades)

Sardines (6 units) €18,00
Sardinhas (6 unidades)

Sea Bass (unit) €23,00
Robalo (unidade)

**All fishes are served with Algarvian
salad, vegetables and roasted potato.**

**Todos os peixes são acompanhados
por salada algarvia, legumes
e batata assada.**

- Also available other fish and shellfish by order 24 hours in advance.
- Também disponíveis outros peixes e mariscos mediante encomenda com 24 horas de antecedência.

couvert

Bread, butter or olive oil, regional €3,00
regional canned fish and olives (1 person)
Pão, manteiga ou azeite, conserva
regional e azeitonas (1 pessoa)

starters

entradas

cold | frio

Chèvre cheese €9,00
with honey, fig and nuts
Queijo Chèvre com mel,
figos e nozes

Citric fish ceviche €12,50
Ceviche de peixe cítrico

Melon with smoked ham €8,00
Melão com presunto

Shrimp cocktail €11,50
Shrimp, lettuce, roe, tomato
cherry and cocktail sauce
Cocktail de camarão
Camarão, alface, ovas
de Lumpo, tomate
cherry e molho cocktail

Smoked salmon bruschetta €12,50
Smoked salmon, lettuce,
tomato cherry and figs
Bruschetta de salmão fumado
Salmão fumado, alface,
tomate cherry e figos

Tomato and fresh €8,00
cheese with basil
Tomate e queijo fresco
com manjeriço

Tuna Muxama €11,00
Mix of lettuce and citric
vinaigrette sauce
Muxama de atum
Mescla de alface e molho
vinagrete de citrinos

hot | quente

Asparagus cream soup €5,00
Aveludado de espargos

Breaded green beans €6,00
Peixinhos da horta

Clams "Bulhão Pato" 200 g €17,00
Amêijoas à "Bulhão Pato" 200 g

Cockles "Xerém" €16,00
with coriander (2 People)
Xerém de berbigão
e coentros (2 pessoas)

Rich sea soup €7,50
Sopa rica do mar

Shrimp Pil Pil €13,50
Pil Pil de camarão

main courses

pratos principais

green experience... experiência verde...

"Brás" vegetables €11,00

Legumes à brás

Mushrooms risotto €13,00

Portobello and Parmesan cheese

Risoto de cogumelos

Portobello e queijo Parmesão

Puff pastry with vegetables €12,00

Cauliflower, carrot, zucchini and onion

Folhado de jardineira recheado

Couve-flor, cenoura, courgette e cebola

Tortellini with Ricotta €12,00

and spinach

Tortellini com

Ricotta e espinafres

Vegetable fresh lasagne €12,00

Lasanha fresca de legumes

from the sea... do mar...

Grilled salmon loin €19,50

With sautéed potatoes and spinach

Lombo de salmão grelhado

Com batata e espinafres salteados

Grilled sea bass fillet €19,50

With asparagus Risotto

Filete de robalo grelhado

Com risoto de espargos

Scallops Risotto €14,50

Risoto de Vieiras

Squid and shrimp skewer €25,00

With potatoes and sautéed sprouts

Espetada de lulas e camarão

Com batata a murro e grelos salteados

Turbot fillet with polme €21,50

With tomato and coriander

rice and green salad

Filete de pregado em polme

Com arroz de tomate e coentros

e salada verde

to share... para partilhar...

Market regional fish pasta €29,50

Massada de peixe regional

Monkfish and shrimp rice €42,00

Arroz de tamboril e camarão

Seafood and fish €42,00

Algarvian Cataplana

Cataplana algarvia de peixe e marisco

main courses

pratos principais

from the countryside... do campo...

Chicken satay skewer €18,50

With sautéed vegetables and rice

Espetada de frango satay

Com legumes salteados e arroz

Matured ribeye steak €23,50

With sweet potatoes
and grilled vegetables

Acém black angus maturado

Com batata doce e legumes grelhados

Portuguese fillet steak €23,00

With potatoes and smoked ham

Bife de lombo à portuguesa

Com batata e presunto

Sliced sirloin steak €21,00

With french fries
and grilled vegetables

Naco da vazia laminado

Com batata frita
e legumes grelhados

to share... para partilhar...

Black angus steak skewer €44,00

With french fries and grilled vegetables

Espetada de Black Angus

Com batata frita e legumes grelhados

Chateaubriand €50,00

With potatoes and grilled vegetables

Com batata e legumes grelhados

Woodboard mixed grilled meat €47,00

Pork, steak and lamb with
potato and grilled tomato

Tábua de carnes grelhadas

Porco, novilho e borrego
com batata e tomate grelhado

sauces

molhos

with 2 sauces at your choice com 2 molhos à escolha

Barbecue

Bearnaise

Bearnês

Green Pepper

Pimenta verde

Mustard

Mostarda

extra side orders

acompanhamentos extra

Asparagus sautéed €3,00

Espargos salteados

French fries €3,00

Batata frita

Gratin sweet potato €3,00

Batata doce gratinada

Grilled vegetables €2,50

Legumes grelhados

Mix salad €3,00

Salada mista

Padrón peppers €3,00

Pimentos pádrón

Plain rice €2,00

Arroz branco

desserts

sobremesa

Algarvian trilogy Trilogia Algarvia	€10,00
Cheese selection and honey Seleção de queijos com mel	€8,00
Chocolate dome and algarvian mandarin Cúpula de chocolate e tangerina algarvia	€8,50
Chocolate fondant Fondant de chocolate	€8,00
Crème brûlée with basil Crème brûlée de manjeriçã	€7,00
Roasted apple, cinnamon and Port wine Maçã assada, canela e vinho do Porto	€4,50
Sliced cake (ask us which) Fatia de bolo (pergunte-nos qual)	€6,00
Sliced fruit Fruta laminada	€5,50
Strawberry sautéed Morangos salteados	€7,00
Tatin tart Tarte tatin	€8,00



Service and VAT included at the rate in force | There is a complaints book
Serviço e IVA incluídos à taxa em vigor | Existe livro de reclamações

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.
Please let us know If you have any dietary restrictions, allergies or preference for some ethnic food.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Caso tenha alguma restrição alimentar, alergia
ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

deck

marina lounge



T: +351 282 460 200 | E: marinaportimao@tivolihotels.com

deck

marina lounge

wine list • carta de vinhos



sparkling wine & champagne

espumante e champanhe



Messias Bruto	€5,00	€25,00
Moët & Chandon Brut	•	€65,00
Mumm Cordon Roug	•	€65,00
Murganheira Rosé	•	€42,00
Prime Brut	•	€23,00

white

branco



Cabrita <i>Algarve</i>	€6,00	€24,00
Catarina <i>Península de Setúbal</i>	•	€21,00
Dona Maria <i>Alentejo</i>	•	€25,00
Gravuras do Côa <i>Douro</i>	•	€19,00
Herdade dos Grous <i>Alentejo</i>	•	€30,00
Marquês dos Vales <i>Algarve</i>	•	€21,00
Monte de Cabeção <i>Alentejo</i>	€5,00	€16,00
Morgado de Bucelas Arinto <i>Lisboa</i>	•	€20,00
Paxá Sauvignon Blanc <i>Algarve</i>	•	€22,00
Planalto <i>Douro</i>	•	€23,00
QMF Sauvignon Blanc <i>Bairrada</i>	€6,00	€22,00

white

branco



Quinta D'Amares Alvarinho
Vinhos Verdes

•

€25,00

Quinta D'Amares
Alvarinho&Loureiro
Vinhos Verdes

•

€22,00

Quinta do Crasto
Douro

•

€30,00

Quinta do Lagar Novo
Lisboa

•

€26,00

Quinta do Vallado
Douro

•

€24,00

Ribeiro Santo Encruzado
Dão

•

€27,00

Valdoeiro
Bairrada

•

€16,00

rose

rosé



Cabrita
Algarve

€6,00

€24,00

Dona Maria
Alentejo

•

€25,00

Monte de Cabeção
Alentejo

€5,00

€16,00

Quinta D'Amares
Vinhos Verdes

•

€20,00

Quinta do Vallado
Douro

•

€23,00

red
tinto



Bacalhoa Syrah
Península de Setúbal

•

€28,00

Cabrita Negra Mole
Algarve

€6,00

€25,00

Catarina
Península de Setúbal

•

€21,00

Dona Maria
Alentejo

•

€25,00

Ecos da Sequeira
Douro

€6,00

€22,00

Esteva
Douro

•

€22,00

Herdade dos Grous
Alentejo

•

€30,00

Marquês dos Vales
Algarve

•

€21,00

Monte de Cabeção
Alentejo

€5,00

€16,00

Ninfa Pinot Noir Vinhas Velhas
Tejo

•

€41,00

Papa Figos
Douro

•

€23,00

Paxá Reserva
Algarve

•

€31,00

Quinta da Chocapalha
Lisboa

•

€26,00

Quinta do Crasto
Douro

•

€30,00

Quinta do Vallado
Douro

•

€24,00

Valdоеiro
Bairrada

•

€16,00

0,05 L

fortified wines
vinhos generosos



Porto L.B.V	€6,00	•
Porto Seco	€4,00	•
Porto Tawny	€4,00	•

1,5 L

sangria



Red Tinta	•	€18,00
Sparkling wine Espumante	•	€23,00
White Branca	•	€18,00

water

Pedras Sparkling water Água com gás	0,25L €2,00	0,75L €2,00
Vitalis still water Água sem gás	0,37L €2,00	0,75L €3,00

beer

cerveja

	0,30L	0,33L	0,50L
Budweiser	•	€4,50	•
Heineken	•	€4,50	•
Somersby	•	€5,50	•
Super Bock	•	€4,00	•
Super Bock Black Stout	•	€4,00	•
Super Bock Draught Super Bock Pressão	€3,50	•	€5,00
Super Bock non-alcoholic Super Bock sem álcool	•	€3,50	•

soft drinks

refrigerantes e sumos

Coca-Cola	€3,00
Coca-cola zero	€3,00
Fresh orange juice Sumo de laranja natural	€4,00
Fruit juices (pineapple, peach, apple) Sumos de fruta (ananás, pêssago, maçã)	€3,00
Ginger Ale	€3,00
Nestea	€3,00
Orange Fanta Fanta de laranja	€3,00
Sprite	€3,00
Tonic water Água tônica	€3,00

coffee

cafetaria

Cappuccino	€3,00
Chocolate	€3,00
Coffee with Milk Café com leite	€3,00
Decaffeinated & Sweet Descafeinado & Doce	€2,50
Double espresso Expresso duplo	€4,00
Espresso Café expresso	€2,00
Nespresso & Sweet Nespresso & Doce	€2,50
Tea (Black, Green, Earl Grey) & infusions (Camomile, Linden, Mint) Chá (Preto, Verde ou Earl Grey) & infusões (Camomila, Tília, Menta)	€3,00

aperitifs

aperitivos

	0,30L	0,50L
Aperol	•	€5,00
Campari	•	€5,00
Martini (Dry, Bianco, Rosso, Rossato)	•	€5,00
Pernod	€5,00	•

0,05 L

spirits
aguardentes

Adegas Velhas	€11,00
CR&F, Reserva	€7,00
Four Roses Whiskey Bourbon	€6,50
Glenlivet Single Malt 12 years anos Scotch Whisky	€9,00
Hennessy V.S	€7,00
Jameson Irish Whiskey	€6,00
JB 15 years anos Scotch Whisky	€9,00
Macieira	€4,50
Medronho	€4,50



Service and VAT included at the rate in force | There is a complaints book
Serviço e IVA incluídos à taxa em vigor | Existe livro de reclamações

DL - nº 106/2015, 6 June artº3 - It is prohibited to provide, regardless of commercial objectives, to sell or, for commercial purposes, to make available, in public places and places open to the public, to minors and to those who appear conspicuously intoxicated or apparent to have psychic anomaly.

DL- nº 106/2015, 16 Junho artº3 - É proibido facultar, independentemente de objectivos comerciais, vender ou, com objectivos comerciais, colocar à disposição, em locais públicos e em locais abertos ao público a menores e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

deck

marina lounge



T: +351 282 460 200 | E: marinaportimao@tivolihotels.com