



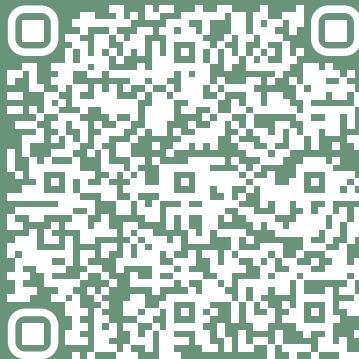
AS VELAS

RESTAURANT - TERRACE
LOUNGE BAR

Menus Semanais
Almoço e Jantar

*Weekly Menus
Lunch and Dinner*

Reservas / Reservations



Telefone/phone: +351 289 357 000
(Custo de chamada para rede fixa nacional)

Email: asvelas@fscqdl.com
www.fourseasonscountryclub.com



De / From: 19-02-2024
A / To: 25-02-2024

Almoço / Lunch



Sopa do dia

ou

Salada mesclun com queijo rockfont,
Nozes picadas, bacon frito, croutons
Vinagre de mostarda com sementes (N) (G)

ou

Cogumelos salteados com camarão
Azeite, alho e coentros

Medalhões de pescada gratinada
Broa de milho, alho e salsa
Aveludado de coentros

ou

Escalopes de lombinho de porco salteados
Molho de amoras

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes frescos

Incluído:

1 copo de vinho da casa (175ml), ou 1 imperial
(0,25cl), ou ¼ de garrafa de água
ou um refrigerante.
Sumo de laranja natural acresce €2,00

Preço: 17.75 euros
IVA incluído



Soup of the day

or

Mesclun salad with roquefont cheese
Chopped walnuts, fried bacon, croutons
Mustard-seed vinaigrette (N) (G)

or

Sautéed mushrooms with prawns
Olive oil, garlic and coriander

Medallions of hake au gratin
Corn bread, garlic and parsley
Coriander velouté

or

Sautéed escalopes of fillet of pork
Blackberry sauce

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Included:

1 glass of house wine (175 ml), or 1 glass of
draught beer (0,25cl), or ¼ bottle of water
or a soft drink.
Fresh orange juice: €2,00 extra

Price 17.75 euros
VAT included

Jantar / Dinner



Creme de courgette com coentros

ou

Queijo brie, presunto, cogumelos, misto de alfaces
Vinagre de vinho tinto e sementes de mostarda

ou

Gratinado de tamboril, camarão e brócolos (G)

Filetes de dourada estaladiços
Tomate cereja, cebola roxa
Azeite de coentros

ou

Perna de pato confitada com pêra bêbeda
Puré de batata
Molho de vinho do porto e tomilho

ou

Lombinho de porco assado
Molho de fígado de pato

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes

Menu de sobremesa
Café

3 pratos: 35.00 euros / 2 pratos: 29.00 euros
Entrada e prato principal ou prato principal,
sobremesa e café
IVA Incluído



Cream of courgette and coriander

or

Brie cheese, cured ham, mushrooms, mixed lettuce
Red wine vinaigrette and mustard seeds

or

Monkfish, prawn and broccoli gratin (G)

Crispy fillet of sea bream
Cherry tomatoes, red onions
Coriander olive oil

or

Duck leg confit with pear in red wine
Potato purée
Red wine and thyme sauce

or

Roasted fillet of pork
Duck liver sauce

All main courses are garnished with
potatoes and vegetables

Dessert menu
Coffee

3 courses: 35.00 euros / 2 courses: 29.00 euros
Starter and main course or main course,
dessert and coffee
VAT Included

Almoço / Lunch



Sopa do dia

ou

Queijo brie, presunto, cogumelos, misto de alfaces
Vinagrete de vinho tinto e sementes de mostarda

ou

Gratinado de tamboril, camarão e brócolos (G)

Filetes de dourada estaladiços
Azeite de coentros

ou

Perna de pato confitada com pêra bêbeda
Puré de batata
Molho de vinho do porto e tomilho

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes frescos

Incluído:

1 copo de vinho da casa (175ml), ou 1 imperial
(0,25cl), ou ¼ de garrafa de água
ou um refrigerante.
Sumo de laranja natural acresce €2,00

Preço: 17.75 euros
IVA incluído



Soup of the day

or

Brie cheese, ham, mushrooms, mixed green leaves
Red wine and mustard seed vinaigrette

or

Monkfish, prawn and broccoli gratin (G)

Crispy fillet of sea bream
Coriander olive oil

or

Duck leg confit with pear in red wine
Potato purée
Red wine and thyme sauce

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Included:

1 glass of house wine (175 ml), or 1 glass of
draught beer (0,25cl), or ¼ bottle of water
or a soft drink.
Fresh orange juice: €2,00 extra

Price 17.75 euros
VAT included

Jantar / Dinner



Creme de feijão branco com cenoura

ou

Tártaro de atum com manga
Molho de soja e mel

ou

Filete de corvina em crosta de amêndoa,
Puré de brócolos
Manteiga de lima e hortelã (N)

Duo de salmão e robalo
Linguini preto
Molho de tomate, natas e orégãos (G)

ou

Escalopes de frango salteados
Molho de vinho Madeira

ou

Medalhões de lombo de vaca grelhados
Molho béarnaise

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes

Menu de sobremesa
Café

3 pratos: 35.00 euros / 2 pratos: 29.00 euros
Entrada e prato principal ou prato principal,
sobremesa e café
IVA Incluído



Cream of white beans with carrot

or

Tuna tartare with mango
Soya and honey dressing

or

Almond crusted fillet of meagre,
Broccoli purée
Lime and mint butter (N)

Salmon and seabass duo
Black linguini
Tomato sauce, cream and oregano (G)

or

Sautéed escalopes of chicken
Madeira wine sauce

or

Grilled medallions of fillet of beef
Béarnaise sauce

All main courses are garnished with
potatoes and vegetables

Dessert menu
Coffee

3 courses: 35.00 euros / 2 courses: 29.00 euros
Starter and main course or main course,
dessert and coffee
VAT Included

Almoço / Lunch



Sopa do dia

ou

Tártaro de atum com manga
Molho de soja e mel

ou

Filete de corvina salteado, puré de brócolos
Manteiga de lima e hortelã

Duo de salmão e robalo
Linguini preto
Molho de tomate, natas e orégãos (G)

ou

Escalopes de frango salteados
Molho de Madeira

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes frescos

Incluído:

1 copo de vinho da casa (175ml), ou 1 imperial
(0,25cl), ou ¼ de garrafa de água
ou um refrigerante.
Sumo de laranja natural acresce €2,00

Preço: 17.75 euros
IVA incluído



Soup of the day

or

Tuna tartare with mango
Soya and honey dressing

or

Sautéed fillet of meagre, broccoli purée
Lime and mint butter

Salmon and seabass duo
Black linguini
Tomato sauce, cream and oregano (G)

or

Sautéed medallions of chicken
Madeira sauce

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Included:

1 glass of house wine (175 ml), or 1 glass of
draught beer (0,25cl), or ¼ bottle of water
or a soft drink.
Fresh orange juice: €2,00 extra

Price 17.75 euros
VAT included

Jantar / Dinner



Sopa de couve-flor com rúcula

ou

Presunto com frutos tropicais
Coulis de fruto vermelhos

ou

Cogumelos salteados com tamboril e camarão
Azeite, alho e coentros

Filetes de pescada no forno
Molho à Portuguesa

ou

Escalopes de frango salteados (G)
Aveludado de cogumelos

ou

Lombinho de borrego salteado
Molho de vinho licoroso

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes

Menu de sobremesa
Café

3 pratos: 35.00 euros / 2 pratos: 29.00 euros
Entrada e prato principal ou prato principal,
sobremesa e café
IVA Incluído



Cream of cauliflower with rocket

or

Cured ham with tropical fruits
Red fruits coulis

or

Sautéed mushrooms with monkfish and prawns
Olive oil, garlic and coriander

Oven baked fillet of hake
Portuguese sauce – tomato, onion, garlic

or

Sautéed escalopes of chicken (G)
Mushroom velouté

or

Sautéed loin of lamb
Liqueur wine sauce

All main courses are garnished with
potatoes and vegetables

Dessert menu
Coffee

3 courses: 35.00 euros / 2 courses: 29.00 euros
Starter and main course or main course,
dessert and coffee
VAT Included

Almoço / Lunch



Sopa do dia

ou

Presunto com frutos tropicais
Coulis de fruto vermelhos

ou

Cogumelos salteados com camarão
Azeite, alho e coentros

Filetes de pescada no forno
Molho à Portuguesa

ou

Lombinho de borrego salteado
Molho de vinho licoroso

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Incluído:

1 copo de vinho da casa (175ml), ou 1 imperial
(0,25cl), ou ¼ de garrafa de água
ou um refrigerante.

Sumo de laranja natural acresce €2,00

Preço: 17.75 euros
IVA incluído



Soup of the day

or

Cured ham with tropical fruits
Red fruits coulis

or

Sautéed mushrooms with prawns
Olive oil, garlic and coriander

Oven baked fillet of hake
Portuguese sauce – tomato, onion, garlic

or

Sautéed loin of lamb
Liqueur wine sauce

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Included:

1 glass of house wine (175 ml), or 1 glass of
draught beer (0,25cl), or ¼ bottle of water
or a soft drink.

Fresh orange juice: €2,00 extra

Price 17.75 euros
VAT included

Jantar / Dinner



Creme de cogumelos com pastinaca

ou

Camembert panado
Guacamole, beterraba
Doce de abóbora (G)

ou

Folhado de salmão alho francês e espinafres (G)

Filete de robalo salteado
Azeite de coentros e alho

ou

Escalopes de frango salteados com pancetta frita
Molho de manga

ou

Medalhão de lombinho de porco salteado
Molho de gorgonzola e manga

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes

Menu de sobremesa
Café

3 pratos: 35.00 euros / 2 pratos: 29.00 euros
Entrada e prato principal ou prato principal,
sobremesa e café
IVA Incluído



Cream of mushroom with parsnip

or

Deep fried breaded camembert cheese,
Guacamole, beetroot,
Pumpkin preserve (G)

or

Puff pastry with salmon, leek and spinach (G)

Sautéed fillet of sea bass
Coriander and garlic olive oil

or

Sautéed chicken escalopes with fried pancetta
Mango sauce

or

Sautéed medallions of fillet of pork
Gorgonzola and mango sauce

All main courses are garnished with
potatoes and vegetables

Dessert menu
Coffee

3 courses: 35.00 euros / 2 courses: 29.00 euros
Starter and main course or main course,
dessert and coffee
VAT Included

Almoço / Lunch



Sopa do dia

ou

Camembert panado
Guacamole, beterraba
Doce de abóbora (G)

ou

Gratinado de salmão
Alho francês e espinafres (G)

Filete de robalo salteado
Azeite de coentros e alho

ou

Escalopes de frango do campo salteados,
Pancetta frita
Molho de manga

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes frescos

Incluído:

1 copo de vinho da casa (175ml), ou 1 imperial
(0,25cl), ou ¼ de garrafa de água
ou um refrigerante.
Sumo de laranja natural acresce €2,00

Preço: 17.75 euros
IVA incluído



Soup of the day

or

Breaded camembert cheese,
Guacamole, beetroot,
Pumpkin jam (G)

or

Salmon gratin
Leek and spinach (G)

Sautéed fillet of sea bass
Coriander and garlic olive oil

or

Sautéed escalopes of free-range chicken,
Fried pancetta
Mango sauce

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Included:

1 glass of house wine (175 ml), or 1 glass of
draught beer (0,25cl), or ¼ bottle of water
or a soft drink.
Fresh orange juice: €2,00 extra

Price 17.75 euros
VAT included

Jantar / Dinner



Caldo de peixe à Algarvia

ou

Ceviche de salmão
Manga, maçã verde, cebola roxa, coentros,
gingibre, malagueta
Azeite e lima

ou

Lombo de pescada salteado com camarão
Molho de coentros

Risotto de camarão
Espargos e coentros

ou

Posta de cherne grelhada
Molho de manteiga

ou

Caril de frango
Arroz basmati

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes

Menu de sobremesa
Café

3 pratos: 37.00 euros / 2 pratos: 30.50 euros
Entrada e prato principal ou prato principal,
sobremesa e café
IVA Incluído



Algarvian fish broth

or

Salmon ceviche
Mango, green apple, red onion, coriander,
ginger, chilli pepper
Olive oil and lime

or

Sautéed fillet of hake with prawns
Coriander sauce

Prawn risotto
Asparagus and coriander

or

Grilled stone bass steak
Butter sauce

or

Chicken curry
Basmati rice

All main courses are garnished with
potatoes and vegetables

Dessert menu
Coffee

3 courses: 37.00 euros / 2 courses: 30.50 euros
Starter and main course or main course,
dessert and coffee
VAT Included

Almoço / Lunch



Sopa do dia

ou

Ceviche de salmão
Manga, maçã verde, cebola roxa, coentros,
gingibre, malagueta
Azeite e lima

ou

Lombo de pescada
Molho de coentros

Filetes de dourada salteados
Manteiga de lima e gengibre

ou

Caril de frango
Arroz basmati

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes frescos

Incluído:

1 copo de vinho da casa (175ml), ou 1 imperial
(0,25cl), ou ¼ de garrafa de água
ou um refrigerante.
Sumo de laranja natural acresce €2,00

Preço: 19.75 euros
IVA incluído



Soup of the day

or

Salmon ceviche
Mango, green apple, red onion, coriander,
ginger, chilli pepper
Olive oil and lime

or

Fillet of hake
Coriander sauce

Sautéed fillets of sea bream
Lime and ginger butter

or

Chicken curry
Basmati rice

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Included:

1 glass of house wine (175 ml), or 1 glass of
draught beer (0,25cl), or ¼ bottle of water
or a soft drink.
Fresh orange juice: €2,00 extra

Price 19.75 euros
VAT included

Jantar / Dinner



Sopa napolitana com feijão branco e macarrão (G)

ou

Carpaccio de bresaola
Folhas verdes e mozzarella
Vinagrete de oregãos

ou

Medalhões de atum braseado
Molho de vermute seco

Filetes de salmão salteados
Molho de 4 queijos

ou

Rolinhos de frango recheados com camarão,
presunto e espinafres
Maionese de beterraba

ou

Saltimbocca de vitela à romana –
Presunto de Parma e salva

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes

Menu de sobremesa
Café

3 pratos: 37.00 euros / 2 pratos: 30.50 euros
Entrada e prato principal ou prato principal,
sobremesa e café
IVA Incluído



Neapolitan soup with white beans and macaroni (G)

or

Carpaccio of bresaola
Green leaves and mozzarella
Oregano vinaigrette

or

Seared medallions of tuna
Dry vermouth sauce

Sautéed fillets of salmon
Sauce of 4 cheeses

or

Chicken roulade with prawn,
cured ham and spinach
Beetroot mayonnaise

or

Saltimbocca of veal alla romana –
Parma ham and sage

All main courses are garnished with
potatoes and vegetables

Dessert menu
Coffee

3 courses: 37.00 euros / 2 courses: 30.50 euros
Starter and main course or main course,
dessert and coffee
VAT Included

Almoço / Lunch



Sopa do dia

ou

Carpaccio de bresaola
Folhas verdes e mozzarella
Vinagrete de oregãos

ou

Medalhões de atum braseado
Molho de vermute seco

Filetes de salmão salteados
Molho de quatro queijos

ou

Perna de borrego assada (G)
Molho de arandos

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes frescos

Incluído:

1 copo de vinho da casa (175ml), ou 1 imperial
(0,25cl), ou ¼ de garrafa de água
ou um refrigerante.

Sumo de laranja natural acresce €2,00

Preço: 19.75 euros
IVA incluído



Soup of the day

or

Carpaccio of bresaola
Green leaves and mozzarella
Oregano vinaigrette

or

Seared tuna medallions
Dry vermouth sauce

Sautéed fillets of salmon
Four cheeses sauce

or

Roast leg of lamb (G)
Cranberry sauce

All main courses are garnished with
potatoes and fresh vegetables

Included:

1 glass of house wine (175 ml), or 1 glass of
draught beer (0,25cl), or ¼ bottle of water
or a soft drink.

Fresh orange juice: €2,00 extra

Price 19.75 euros
VAT included

Jantar / Dinner



Creme de lentilhas com cenoura

ou

Salmão fumado com misto de alfaces e abacate
Vinagrete de funcho

ou

Espetada de frango em cama de couscous
Molho de amendoim

Filetes de dourada salteados
Molho de ervas aromáticas

ou

Lombo de porco assado com pele estaladiça
Molho de maçã

ou

Rosbife à Inglesa com pudim Yorkshire (G)
Molho de rábano

Todos os pratos são acompanhados de
batata e legumes

Menu de sobremesa
Café

3 pratos: 37.00 euros / 2 pratos: 30.50 euros
Entrada e prato principal ou prato principal,
sobremesa e café
IVA Incluído



Cream of lentil with carrot

ou

Smoked salmon with mixed leaves and avocado
Fennel vinaigrette

or

Chicken satay on a bed of couscous
Peanut sauce

Sautéed fillets of sea bream
Aromatic herb sauce

or

Roasted loin of pork with crackling
Apple sauce

or

Roast sirloin of beef with Yorkshire pudding (G)
Radish sauce

All main courses are garnished with
potatoes and vegetables

Dessert menu
Coffee

3 courses: 37.00 euros / 2 courses: 30.50 euros
Starter and main course or main course,
dessert and coffee
VAT Included