

ROOM SERVICE MENU



ANANTARA
VILAMOURA • ALGARVE
RESORT



BEM-VINDO AO ANANTARA VILAMOURA WELCOME TO ANANTARA VILAMOURA

Surpreenda o seu paladar com interpretações modernas de receitas mediterrânicas clássicas. Delicie-se com icónicas experiências gastronómicas. Desfrute de magníficas refeições em terraços ao ar livre, com vistas sobre o campo de golfe e as piscinas do resort.

Surprise your palate with modern renditions of age-old Mediterranean cuisine. Indulge in discerning global tastes. Dine on open-air terraces, admiring green fairways and aqua pools.

HORÁRIOS PARA SERVIÇO DE REFEIÇÕES NO QUARTO IN-ROOM DINING TIMES

O PEQUENO-ALMOÇO É SERVIDO ENTRE AS 7.00 E AS 12.00
BREAKFAST IS SERVED FROM 7.00 AM TO 12.00 NOON

O ALMOÇO E O JANTAR SÃO SERVIDOS ENTRE AS 12.00 E AS 00.00
ALL-DAY DINING IS SERVED FROM 12.00 NOON TO 12.00 MIDNIGHT

O MENU NOTURNO É SERVIDO ENTRE AS 00.00 E AS 6.00
NIGHT MENU IS SERVED FROM 12.00 MIDNIGHT TO 6.00 AM

CASO PRETENDA EFETUAR O PEDIDO DE ITEMS QUE NÃO ESTEJAM INCLUÍDOS NESTE MENU, UMA TAXA DE SERVIÇO DE EUR 7,50 SERÁ APLICADA.

SHOULD YOU WISH TO ORDER OTHER PRODUCTS NOT INCLUDED ON THIS MENU, A SERVICE CHARGE OF EUR 7,50 WILL BE APPLIED.

PEQUENO-ALMOÇO BREAKFAST

7.00 am - 12.00 noon

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL CLÁSSICO CLASSIC CONTINENTAL BREAKFAST

14.00

Prato de fruta fresca laminada, seleção de pão e pasteleria, queijo, fiambre, manteigas, compotas regionais, mel

Cereais à escolha: All Bran, Corn Flakes, Muesli, Chocapic

Servidos com leite magro, meio gordo, gordo, de soja, de amêndoa, de arroz, ou iogurte natural

Copo de sumo de laranja do Algarve

Escolha entre café, descafeinado, chocolate quente, chá ou leite
Seleção de chás TWG: English Breakfast, Earl Grey, Chá Verde, Camomila, Menta, White Sky

Laminated fresh fruit platter, selection of bread and pastry, cheese and ham, butter, regional jams, honey

Choice of cereals: All Bran, Corn Flakes, Muesli, Chocapic

Served with skimmed milk, semi-skimmed, fat, soy almond, rice or natural yoghurt

Glass of orange juice from the Algarve

Choice of coffee, decaffeinated, hot chocolate, tea, milk
Selection of TWG teas: English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Mint, White Sky

PEQUENO-ALMOÇO DO GOLFISTA GOLFERS BREAKFAST

22.00

Prato de fruta fresca laminada, seleção de pão e pastelaria, manteigas, queijo, fiambre fatiado, compotas regionais, mel

Salsichas frescas, bacon, batata rösti, tomate assado, cogumelos salteados

Dois ovos da quinta a seu gosto: estrelados, mexidos, cozidos ou escalfados

Escolha entre café, descafeinado, chocolate quente, chá ou leite
Seleção de chás TWG: English Breakfast, Earl Grey,
Chá Verde, Camomila, Menta, White Sky

Sumo natural à escolha: laranja do Algarve, maçã de Alcobça,
toranja, ABC (maçã, beterraba e cenoura) ou sumo do dia

Laminated fresh fruit platter, selection of bread and pastry, cheese
and ham, butter, regional jams, honey

Butchers sausage, bacon, rösti potatoes, roasted tomatoes, sautéed mushrooms

Two farm eggs at your choice: fried, scrambled, boiled, poached

Choice of coffee, decaffeinated, hot chocolate, tea, milk
Selection of TWG teas: English Breakfast, Earl Grey,
Green, Chamomile, Mint, White Sky

Choice of natural juice: Orange from the Algarve, apple from Alcobça,
grapefruit, ABC (apple, beetroot and carrot), juice of the day

PEQUENO-ALMOÇO PORTUGUÊS PORTUGUESE BREAKFAST

24.00

Prato de fruta fresca laminada, peça de fruta da época, iogurte natural ou de fruta, seleção de pão e pastelaria do dia, manteigas, compotas e prato de queijos, charcutaria portuguesa

Ovos estrelados à portuguesa com batata e chouriço, salsichas, bacon, tomate assado, cogumelos salteados

Cereais à escolha: All Bran, Corn Flakes, Muesli, Chocapic

Servidos com leite magro, meio gordo, gordo, de soja, de amêndoa, de arroz ou iogurte natural

Escolha entre café, descafeinado, chocolate quente, chá ou leite
Seleção de chás TWG: English Breakfast, Earl Grey, Chá Verde, Camomila, Menta, White Sky

Sumo natural à escolha: laranja do Algarve, maçã de Alcobaça, toranja, ABC (maçã, beterraba e cenoura) ou sumo do dia

Laminated fresh fruit platter and seasonal fruit, natural or fruit yoghurt, selection of bread and pastry, butter, jams, cheese plate and Portuguese delicatessen

Portuguese fried egg with potatoes and chorizo, sausage, bacon, roasted tomatoes, sautéed mushrooms

Choice of cereals: All Bran, Corn Flakes, Muesli, Chocapic

Served with skimmed milk, semi-skimmed, fat, soy, rice, almond or natural yoghurt

Choice of coffee, decaffeinated, hot chocolate, tea, milk
Selection of TWG teas: English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Mint, White Sky

Choice of natural juice: Orange from the Algarve, apple from Alcobaça, grapefruit, ABC (apple, beetroot and carrot), juice of the day

PEQUENO-ALMOÇO SAUDÁVEL HEALTHY BREAKFAST

20.00

Prato de fruta fresca laminada, iogurte magro, torradas de pão integral, mel
azeite extra virgem, omelete de claras com variedade de legumes
à escolha, sementes, frutos secos

Cereais à escolha: All Bran, Corn Flakes, Muesli

Servidos com leite magro, meio gordo, gordo,
de soja, de amêndoa, de arroz ou iogurte natural

Escolha entre café, descafeinado, chocolate quente, chá ou leite
Seleção de chás TWG: English Breakfast, Earl Grey,
Chá Verde, Camomila, Menta, White Sky

Sumo natural à escolha: laranja do Algarve, maçã de Alcobaça,
toranja, ABC (maçã, beterraba e cenoura) ou sumo do dia

Laminated fresh fruit platter, low-fat yoghurt, whole grain bread toast, honey,
extra virgin olive oil, egg white with seasonal vegetables, seeds, nuts

Choice of cereals: All Bran, Corn Flakes, Muesli

Served with skimmed milk, semi-skimmed, fat, soy,
rice, almond or natural yoghurt

Choice of coffee, decaffeinated, hot chocolate, tea, milk
Selection of TWG teas: English Breakfast, Earl Grey,
Green, Chamomile, Mint, White Sky

Choice of natural juice: Orange from the Algarve, apple from Alcobaça,
grapefruit, ABC (apple, beetroot and carrot), juice of the day

PEQUENO-ALMOÇO “À LA CARTE” BREAKFAST À LA CARTE

Cesto com seleção de pão | Basket with bread selection 6.00

Pão de trigo, centeio, integrais ou sem glúten
Wheat, rye, whole or gluten-free bread

Seleção de pasteleria do dia | Breakfast selection 7.00

Croissant simples ou integral, Danish e bolo do dia,
French toast ou bolo sem glúten

Croissant or whole wheat croissant, Danish and cake
of the day, French toast or gluten-free cake

Cereais | Cereals 5.00

All Bran, Corn Flakes, Muesli, Chocapic
Servidos com leite magro, meio gordo, gordo, de soja,
de amêndoa, de arroz ou iogurte natural

All Bran, Corn Flakes, Muesli, Chocapic
Served with skimmed milk,
semi-skimmed, fat, soy, rice, almond or natural yoghurt

Panquecas ou Waffles | Pancakes or Waffles 8.00

Quatro pancakes ou waffles com escolha de topping entre:
xarope de açúcar, chocolate, doce de morango ou mel do Algarve

Four freshly made pancakes or waffles with topping to choose from:
Maple syrup, chocolate, strawberry jam, honey from the Algarve

Eggs | Ovos 7.00

Two eggs from the farm at your choice: fried, scrambled, boiled, poached
Dois ovos da quinta a seu gosto: estrelados, mexidos, cozidos ou escalfados

OVOS ESPECIAIS | SPECIALTY EGGS

Benedict 13.00

Ovos escalfados em torrada, bacon, molho holandês
Poached eggs served on toast with bacon and Hollandaise sauce

Florentina | Florentine 11.00

Ovos escalfados em torrada, espinafres salteados, molho holandês
Poached eggs served on toast with sautéed spinach and Hollandaise sauce

Salmão | Salmon 16.00
Ovos escalfados em torrada, salmão fumado, molho holandês
Poached eggs served on toast with smoked salmon and Hollandaise sauce

Seleção de queijos e charcutaria portuguesa 11.00
Regional selection of cheeses and Portuguese charcuterie platter

Queijo fresco regional | Regional fresh cheese 5.00

Prato de fruta laminada | Laminated fresh fruit platter 8.00

Iogurte | Yoghurt 5.00
Natural ou de frutas | Natural or fruit

Sumos naturais | Natural juices 8.00
Laranja do Algarve, maçã de Alcobaça, toranja,
ABC (maçã, beterraba e cenoura) ou sumo do dia

Orange from the Algarve, apple from Alcobaça, grapefruit,
ABC (apple, beetroot and carrot), juice of the day

SELEÇÃO DE CHÁS TWG | SELECTION OF TWG TEAS 5.00

English Breakfast

Earl Grey

Chá verde | Green tea

Camomila | Chamomile

Menta | Mint

White Sky

SELEÇÃO DE BEBIDAS QUENTES | SELECTION OF HOT DRINKS

Café espresso | Espresso coffee 3.50

Cappuccino 5.00

Galão | Latte 4.50

Macchiato 5.50

Chocolate quente | Hot chocolate 4.50

ALMOÇO E JANTAR LUNCH AND DINNER 12.00 noon - 12.00 midnight

ENTRADAS | APPETIZERS

Tábua de charcutaria e queijos regionais Charcuterie and regional cheese platter	26.00
Especialidades de charcutaria e queijos portugueses, pickles, pão regional caseiro, crackers, frutos secos, compota de abóbora (Meia-dose: 16.00)	
Specialties of charcuterie and Portuguese cheeses, pickles, homemade regional bread, crackers, dried fruit and pumpkin compote (Half Portion: 16.00)	
Salada verde Green salad 🌿	10.00
Sortido de alfaces, espinafres, rúcula, legumes grelhados, pesto de manjeriço Assorted lettuces, spinach, arugula, grilled vegetables, basil pesto	
Salada clássica caprese Classic caprese salad 🌿	15.00
Mozzarella fresca, tomate em cacho, misto de alfaces, pinhões, azeite virgem, vinagre balsâmico de Modena Fresh Mozzarella, tomatoes, mixed lettuces and pinions, seasoned with virgin olive oil and balsamic vinegar of Modena	
Salada de salmão fumado Smoked salmon salad	19.00
Alfaces coloridas, ervas aromáticas, abacate, tomate cereja colorido, molho de queijo creme, mostarda antiga Served with mixed lettuces and herbs, avocado, colourful cherry tomatoes, cream cheese sauce and old mustard	
Salada Caesar Caesar salad	16.00
Alface romana, croutons de pão regional, lascas de parmesão, molho Caesar (com frango 17.00 ou camarão 21.00) Romaine lettuce, regional bread croutons, parmesan shavings and Caesar sauce (With chicken 17.00 or shrimp 21.00)	

SANDUÍCHES | SANDWICHES

Servido com batata frita ou salada verde Served with french fries or green salad

Tostas | Toast

11.00

Fiambre, queijo, mista ou frango com tomate e molho cocktail
Ham, cheese, ham and cheese or chicken with tomatoes and cocktail sauce

Salmon Bagel | Bagel de salmão

18.00

Salmão fumado, queijo creme, abacate, endro, alcaparras Lipari
Smoked salmon, cream cheese, avocado, dill, capers Lipari

Sanduíche club | Club Sandwich

19.00

Peito de frango, alface romana, tomate, bacon, crepe de ovo, molho cocktail
Chicken breast, romaine lettuce, tomato, bacon, egg crepe, cocktail sauce

Prego no bolo do caco da Madeira | Prego in Caco da Madeira

22.00

Lombo de novilho frito com alho, Bolo do Caco, alface romana, tomate
Sirloin steak with garlic, "Bolo do Caco", with romaine lettuce and tomato

Hambúrguer | Hamburger

20.00

Hambúrguer de novilho (200g), maionese de alho, alface romana,
agrião, tomate, compota de cebola roxa, bacon, queijo Cheddar

Beef hamburger (200g) with garlic mayonnaise, romaine lettuce and
watercress, tomato, purple onion compote, bacon, cheddar cheese

Vegan Butcher's Burger 🌱

16.00

No beef burger, alface romana, tomate, cebola crocante e molho BBQ
No beef burger, romain lettuce, tomato, onion crisp and BBQ sauce

SOPAS | SOUPS

Creme de legumes Vegetable cream 🌿	8.00
Acompanhado por croutons de pão da Serra do Caldeirão With bread croutons from Serra do Caldeirão	
Sopa de tomate de cacho Bunch tomato soup 🌿	9.00
Acompanhado por ovo escalfado e basilico With poached egg and basil	

MASSAS | PASTA

Fusilli Pomodoro 🌿	15.00
Molho de tomate e basilico da nossa horta Tomato sauce, basil from our garden	
Spaghetti Carbonara	16.00
Molho cremoso de Pancetta e queijo Parmigiano Creamy sauce of pancetta, Parmigiano cheese	
Fettuccini al Funghi 🌿	16.00
Molho cremoso de cogumelos salteados e natas vegetais Creamy sautéed mushroom sauce, vegetable cream	

PIZZAS

Napolitana 🌿	19.00
Molho de tomate, manjericao e queijo Mozzarella Tomato, basil, Mozzarella cheese sauce	
Contadina	21.00
Molho de tomate, manjericao, tomate cereja, rucula e Mozzarella fresca Tomato sauce, basil, cherry tomatoes, arugula, fresh Mozzarella	
Capricciosa 🌿	24.00
Molho de tomate, manjericao, queijo mozzarella, alcachofras, presunto de Monchique, cogumelos e azeitonas preta	
Tomato sauce, basil, Mozzarella cheese, artichokes, Monchique smoked ham, mushrooms, black olives	

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

DO MAR | FROM THE SEA

À Lagareiro	30.00
Lombo de bacalhau, batatas novas assadas, grelos salteados, azeite virgem Codfish fillet, roasted new potatoes, sautéed greens in virgin olive oil	
Robalo algarvio Algarve Sea Bass	37.00
Filetes grelhados, puré de cenoura algarvia, salicórnia da Ria Formosa, espargos verdes Grilled fillets, Algarvian carrot puree, Ria Formosa Salicornia, green asparagus	

DA QUINTA | FROM THE FARM

Coxas de Frango à Guia Chicken Thighs " Guia style"	26.00
Coxas de frango grelhadas, piri-piri, batatas fritas, salada de tomate e cebola Grilled chicken thighs with piri-iri, french fries, tomato salad, onion	
Bitoque de lombo de novilho Fillet steak Bitoque	35.00
Com ovo "a cavalo", batatas salteadas, salada verde Typical Portuguese steak, fried egg, sautéed potatoes, green salad	

SOBREMESAS | DESSERTS

Algarve	10.00
Leite-creme de laranja com crumble de amêndoa Orange milk-cream with almond crumble	
Tarte Tatin de pêras Pear Tatin pie	11.00
Tarte Tatin de pêras com mousse de canela Pear Tatin pie with cinnamon mousse	
Cheesecake	11.00
Cheesecake de cerejas Amarena Amarena cherry cheesecake	

SOBREMESAS SAUDÁVEIS | HEALTHY DESSERTS

Exotic	11.00
Sagu pearls in coconut, mango cream, fresh and crispy passion fruit Pérolas de Sagu em côco, creme de manga e maracujá fresco e crocante	
Bolo de Cacau Cocoa cake	11.00
Compota de frutos vermelhos e chocolate quente Red fruit compot and hot chocolate	
Fruta Fruit 🍓	12.00
Frutas frescas laminadas Sliced fresh fruit	

MENU NOTURNO

NIGHT MENU

12.00 midnight - 6.00 am

Sopa Soup	8.00
Crème de legumes, croutons de pão da Serra do Caldeirão Vegetable cream with bread croutons from Serra do Caldeirão	
Salada Cesar clássica Classic Caesar salad	16.00
Alface romana, croutons de pão regional, lascas de parmesão, molho Caesar Romaine lettuce, regional bread croutons, parmesan shavings and Caesar sauce	
Tábua de charcutaria e queijos regionais Charcuterie and regional cheese board	26.00
Especialidades de charcutaria e queijos portugueses, pickles, pão regional caseiro, crackers, frutos secos e compota de abóbora (Meia dose 16.00)	
Charcuterie specialties and Portuguese cheese homemade regional bread, crackers, dried fruit, pumpkin jam (Half Portion: 16.00)	
Tosta Toast	12.00
Fiambre, queijo, mista ou frango com tomate e molho cocktail Servido com batata frita	
Ham, cheese, ham and cheese or chicken with tomato and cocktail sauce (Served with french fries)	
Bagel de salmão Salmon bagel	18.00
Salmão fumado, queijo creme, abacate, endro, alcaparras Lipari Smoked salmon, cream cheese, avocado, dill, capers Lipari	
Sanduíche Club Club Sandwich	19.00
Peito de frango, alface romana, tomate, bacon, crepe de ovo, molho cocktail Chicken breast, romaine lettuce, tomato, bacon, egg crepe, cocktail sauce	
Hambúrguer Hamburger	20.00
Hambúrguer de novilho (200g), maionese de alho, alface romana, agrião, tomate, compota de cebola roxa, bacon, queijo cheddar Beef hamburger (200g), garlic mayonnaise, romaine lettuce and watercress, tomato, purple onion compote, bacon, cheddar cheese	

Vegan Butcher's Burger 🌿 18.00
No beef burger, alface romana, tomate, cebola crocante e molho BBQ
No beef burger, romain lettuce, tomato, onion crisp and BBQ sauce

Served with french fries

MASSAS | PASTA

Fusilli Pomodoro 🌿 15.00
Molho de tomate e basílico da nossa horta
Tomato sauce, basil from our garden

Spaghetti Carbonara 16.00
Molho cremoso de Pancetta e queijo Parmigiano
Creamy sauce of pancetta, Parmigiano cheese

Fettuccini al Funghi 🌿 16.00
Molho cremoso de cogumelos salteados e natas vegetais
Creamy sautéed mushroom sauce, vegetable cream

SOBREMESAS | DESSERTS

Algarve 10.00
Leite-creme de laranja com crumble de amêndoa
Orange milk-cream with almond crumble

Cheesecake 11.00
Cheesecake de cerejas Amarena | Amarena cherry cheesecake

Fruta | Fruit 🌿 12.00
Frutas frescas laminadas | Sliced fresh fruit

CHILDREN'S MENU MENU DE CRIANÇAS

ENTRADAS | APPETIZERS

Creme de legumes Vegetable creamy soup	5.00
Canja de galinha Chicken soup	5.00
Mini salada de alface romana, tomate cereja, nuggets de frango Mini salad of romaine lettuce, cherry tomatoes, chicken nuggets	7.00

SANDUÍCHES | SANDWICHES

Hambúrguer com queijo ou natura Hamburger (with or without cheese)	10.00
Cachorro-quente Hot dog	11.00

Todas as sanduíches são acompanhadas de batata frita
All sandwiches are served with French fries

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Esparguete com molho Bolonhesa, Napoli ou Carbonara Spaghetti with Bolognese, Napoli or Carbonara sauce	10.00
Peito de frango panado ou grelhado Breaded or grilled chicken breast	11.00
Peito de frango panado ou grelhado Poached or grilled sea bass fillet	13.00
Bife de novilho grelhado Grilled fillet steak	13.00

Todos os pratos principais podem ser servidos com escolha de salada mista, legumes da época, arroz, puré de batata ou batata frita
All courses can be served with choice of mixed seasonal vegetables, rice, mashed potatoes or chips

SOBREMESAS | DESSERTS

Salada de fruta Fruit salad	5.00
Fruta à peça: maçã, banana, laranja Piece of fruit: apple, banana, orange	5.00
Gelado de baunilha e chocolate Vanilla ice cream and chocolate	6.00
Salame de chocolate, pipocas caramelizadas, mousse de iogurte Chocolate salami, caramelized popcorn, yoghurt mousse	6.00
Mousse de Nuttella, cornflakes crocantes Nuttella mousse and crunchy cornflakes	6.00

BEBIDAS | BEVERAGES

VINHO | WINE

GLASS / BOTTLE

VINHO TINTO | RED WINE

São Lourenço, T. Nacional, Merlot & Syrah, Bairrada	7.00 / 26.00
Monte do Zambujeiro, A. Bouschet, Aragonez, T. Caiada, Alentejo	12.00 / 45.00
Quinta do Francês, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Algarve	-- / 78.00

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Soalheiro ALLO, Alvarinho & Loureiro, Vinhos Verdes	8.00 / 28.00
Quinta das Maias, Malvasia-Fina, Dão	10.00 / 40.00
Quinta da Chocapalha Arinto, Arinto, Lisboa	9.00 / 33.00

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

Soalheiro Rosé, Alvarinho, Pinot Noir	-- / 45.00
Cabriz Colheita Seleccionada Rosé	-- / 26.00

VINHOS GENEROSOS | FORTIFIED WINE

Taylor's LBV, Port Blend, Porto	12.00 / 68.00
Barbeito 10 years, Boal, Madeira	26.00 / 147.00

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE ESPUMANTE E CHAMPAGNE

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Poço do Lobo Baga Bairrada, Baga, Bairrada	12.00 / 46.00
Murganheira Bruto Rosé, Távora Varosa	10.00 / 35.00

CHAMPAGNE

Perrier Jouët Grand Brut 28.00 / 110.00

ÁGUA SEM GÁS | STILL WATER

Vitalis 0.37L 4.00

Vitalis 0.75L 5.00

ÁGUA COM GÁS | SPARKLING WATER

S. Pellegrino 0.75L 7.00

Pedras 0.25L 4.00

Pedras 0.75L 5.50

SUMOS NATURAIS | NATURAL JUICE

Laranja do Algarve, maçã de Alcobaça, toranja, ABC 8.00
(maçã, beterraba e cenoura), sumo do dia

Orange from the Algarve, apple from Alcobaça, grapefruit, ABC
(apple, beetroot and carrot), juice of day

SUMOS E REFRIGERANTES | JUICES AND SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Compal 5.00

CERVEJA | BEER

Nacionais | National 5.00

Importadas | Imported 6.50

Cidra | Cider 7.50

VAT included at legal rate applied. If you have any food restriction, allergies or preference for other ethnic food, please let us know. No course, food or drink, including the couvert, may be charged if not requested by the customer or rendered unusable by him.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Por favor informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância alimentar ou preferência étnica. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

