









23:30 > 07:00

Sopa do dia / Soup of the day	11€
Wrap de frango / Chicken wrap	16€
Pizza Margherita	22€
Pizza Pepperoni	24€
Prato de fruta / Fruit platter	10€

ALERGIAS E INFORMAÇÃO ALIMENTAR / ALLERGIES AND FOOD INFORMATION

 Contém gluten Contains gluten	 Contém lactose Contains lactose	 Contém ovo Contains egg	 Contém marisco Contains seafood
 Contém porco Contains pork	 Contém mostarda Contains mustard	 Contém peixe Contains fish	 Contém frutos secos Contains nuts

IVA incluído à taxa em vigor. Os preços apresentados são em euros.
VAT included at the current rate. Prices are in euros



Marque 9 + OK ou 308 + OK para Room Service

IVA incluído. Preços em Euros.

Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe.

Dial 9 + Ok or 308 + OK for Room Service

VAT included. Prices in Euros.

If you have any allergies or dietary restrictions, kindly let us know.

SUBLIME COMPORTA

Country Retreat & SPA

EN 261-1, CCI3954 Muda

7570-337 Grândola, Portugal

+351 269 44 93 76

info@sublimecomporta.pt

www.sublimecomporta.pt

11:00 > 23:30

Entradas / Starters

Sopa do dia / Soup of the day..... 11€
Sopa caseira do dia. Homemade daily soup.

Croquetes de rabo de boi / Oxtail croquettes..... 14€
Duas (2) unidades de croquetes caseiros de rabo de boi e mostarda Dijon.
Two (2) homemade oxtail croquettes and Dijon mustard.

Batata dupla fritura (3 uni) / Double fried potato (3 uni)..... 10€
Com parmesão ralado e pimenta preta. With parmesan cheese and black pepper.

Para partilhar / To Share

Tártaro de novilho, mostarda, acelgas grelhadas..... 20€
Beef tartar, mustard, grilled chard

Queijo e enchidos regionais / Cheese & cold cuts selection..... 30€

Presunto 100% Bolota 80g / Iberian ham "100% Bolota" 80g..... 37€
Presunto 100% bolota, pão fermentação lenta, tomate biológico.
Iberian ham "100% Bolota", sourdough bread, organic tomato.

Saladas e verduras / Salads and greens

Salada de abóbora assada / Roasted pumpkin salad..... 16€
Com creme de requeijão, raspa de limão, piso de sementes de sésamo e ervas aromáticas.
With goat cream cheese, lemon zest, sesame seeds pesto and herbs.




Salada Alentejo / Alentejo salad..... 19€
Tomates, pepino, azeitona, cebola roxa, pimentos, orégãos, queijo Niza.
Tomatoes, cucumber, olives, purple onion, bell peppers,
green leaves, oregano, Niza cheese.


Salada Caesar / Caesar salad..... 21€
Alface romana, bacon, croutons de brioche, queijo parmesão, molho César.
Romaine lettuce salad, bacon, bread croutons, parmesan cheese, caesar sauce.






EXTRAS / ADD-ON






Abacate / Avocado..... 6€
Peito de frango grelhado / Grilled chicken breast..... 6€
Camarão / Prawn..... 10€

Sanduíches / Sandwiches





Sanduiche caprese / Caprese sandwich    17€
Focaccia, pesto de ervas, tomate, queijo e burrata.
Focaccia bread, pesto sauce, tomato and burrata.

Tosta mista / Ham & cheese toastie    14€
Pão de forma brioche, nossa seleção de queijos, fiambre, orégãos e tomate.
Homemade brioche bread, our cheese selection, ham, oregano and tomato.

Hamburger Sublime / Sublime cheeseburger      25€
Brioche caseiro, 200gr de carne de vaca, queijo cheddar, cebola roxa, alface, tomate, pickle de pepino caseiro, bacon e batata frita
Homemade brioche, 200gr beef, cheddar cheese, purple onion, lettuce, tomato, homemade cucumber pickle, bacon and french fries.

Sandes Club / Club sandwich      24€
Pão de forma, peito de frango, alface romana, tomate, ovo frito, maionese, bacon e batata frita
Homemade toasted bread, grilled chicken, lettuce, tomato, fried egg, mayo, bacon and french fries.

Prego do lombo / Steak sandwich     24€
Bolo do caco, bife do novilho, manteiga de ervas, batata frita.
"Bolo do caco" bread, tenderloin steak, herbs butter and french fries.

Prego de lombo de atum / Tuna sandwich     28€
Bolo do caco, bife de lombo de atum, maionese de kimchi, coleslaw de couves e chips de batata-doce.
"Bolo do caco" bread, tuna tataki, kimchi mayo, cabbages coleslaw and sweet potato chips.



Pizzas

Pizza Margherita   22€
Molho de tomate, queijo e orégãos.
Tomato sauce, cheese and oregano.



Pizza Pepperoni    24€
Molho de tomate, queijo e pepperoni.
Tomato sauce, cheese and pepperoni.





EXTRAS / ADD ON:
Cogumelos / Mushrooms 4€
Bacon 4€
Burrata 8€
Extra queijo mozzarella / Extra mozzarella cheese 4€





Pratos principais / Main Course

Peixe do dia, couve-flor e algas   34€
Catch of the day, cauliflower and seaweed
Peixe do dia grelhado, puré de couve-flor, molho beurre blanc e algas.
Grilled catch of the day, cauliflower puree, beurre blanc sauce and seaweed.

Mac n´ cheese de lavagante / Lobster mac n´ cheese     38€

Couve-lombarda, feijão branco e miso [VG]   28€
Savoy cabbage, white beans, and miso
Estufado de feijão branco e miso, couve-lombarda grelhada e pickles de cebola roxa.
White bean and miso stew, grilled savoy cabbage and pickled red onions.

Gnocchi, abóbora e queijo ricotta [V]     24€
Gnocchi, pumpkin and ricotta
Gnocchi caseiro, pesto de abóbora e ervas, queijo ricotta e sementes de abóbora tostadas.
Homemade gnocchi, pumpkin and herb pesto, ricotta cheese and toasted pumpkin seeds.

Bife à portuguesa / "Bife à portuguesa"     36€
Bife do lombo, molho à portuguesa, ovo estrelado, presunto e batata frita.
Beef loin, portuguese sauce, fried egg, smoked ham and french fries.

EXTRAS / ADD ON:
Batata frita / French fries 7€
Salada mista / Mixed salad 9€

Sobremesas / Desserts

Prato de fruta da época / Seasonal fruit platter 10€

Mousse de chocolate com crocante de speculoos    14€
Chocolate mousse with speculoos crunch

Banoffee no pote / Banoffee pot   12€

Bolachas com pepitas de chocolate (2 uni) / Chocolate chip cookies (2 uni)  5€

Gelado artesanal Gulato / Gulato homemade ice cream (400gr) * 20€

* **SABORES:** morango; caramelo salgado; baunilha com leite de arroz; chocolate escuro vegan; sorbet de lima vegan.

* **FLAVOURS:** strawberry; salted caramel; vanilla with rice milk; vegan dark chocolate; vegan lime sorbet.