



IN - R O O M
D I N I N G
M E N U

TIVOLI
MARINA VILAMOURA
ALGARVE RESORT

I N - R O O M
D I N N I N G
M E N U

B R E A K F A S T
P E Q U E N O - A L M O Ç O

04

M E N U

06

B E V E R A G E S
B E B I D A S

12

THE IN-ROOM DINING SERVICE IS AVAILABLE 24 HOURS A DAY. PLEASE, DIAL 12.
O SERVIÇO DE REFEIÇÕES NO QUARTO ESTÁ DISPONÍVEL 24 HORAS POR DIA. POR FAVOR, MARQUE 12.

FOR OPTIONS OFF THE MENU, AN ADDITIONAL TAX OF € 7,5 WILL
BE CHARGED (PER SERVICE).

PARA PRODUTOS NÃO DISPONÍVEIS NO MENU,
SERÁ COBRADA UMA TAXA ADICIONAL DE € 7,5 POR SERVIÇO.

Please inform us, in case of any food restriction, allergies
or preference for an ethnic food.

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias
ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

In this hotel we have a complaints book.
Este estabelecimento possui livro de reclamações.

No course, food or drink, including couvert, may be charged
if not requested by the customer or if unutilized.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado
pelo cliente ou por este for inutilizado.



Vegetarian Vegetariano

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

02/23

BREAKFAST

PEQUENO - ALMOÇO

BUFFET BREAKFAST

PEQUENO-ALMOÇO BUFFET

07:30 - 10:30

Served in the restaurant, included in the room rate.
Servido no restaurante, incluído na tarifa do quarto.

CONTINENTAL BREAKFAST

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

€ 15

07:00 - 11:00

Tea, coffee, milk or hot chocolate, orange juice, basket of bread, cheese, ham, butter, honey and jam.
Chá, café, leite ou chocolate quente, sumo de laranja, cesto com pão, queijo, fiambre, manteiga, mel e compotas

AMERICAN BREAKFAST

PEQUENO-ALMOÇO AMERICANO

€ 25

07:00 - 11:00

Continental breakfast with the addition of fried egg, sausage, bacon, grilled tomato, beans.
Pequeno almoço continental com adição de ovo estrelado, salsichas, bacon, tomate grelhado, feijão.

HEALTHY BREAKFAST

PEQUENO-ALMOÇO NATURAL

€ 27

07:00 - 11:00

Tea, coffee, milk or hot chocolate, orange juice, basket of wholegrain and rye bread, bircher muesli, jam and jelly with fructose, honey and butter.
Chá, café, leite ou chocolate quente, sumo de laranja, cesto com pão integral, centeio e mistura, bircher muesli, compotas com frutose, mel e manteiga.

BREAKFAST À LA CARTE PEQUENO-ALMOÇO À LA CARTE

07:00 - 11:00

CEREALS

CEREAIS

Corn Flakes | Chocapic | Stars, Rice Crispes | Porridge | All Bran
| with milk or yogurt

Corn Flake | Chocapic | Estrelitas | Rice Crispes | Flocos de aveia
| All Bran | com leite ou iogurte

€ 6

BREAD AND PASTRY

PÃO E PASTELARIA

Bread basket

Cesto de pão

€ 8

Waffles with red berries

Waffles com frutos vermelhos

€ 10

Pancakes with red berries

Panquecas com frutos vermelhos

€ 12

EGGS OVOS

Boiled | Fried

Cozidos | Estrelados

€ 7

Benedict | Royale

€ 12

Poached on toast over avocado

Escalfados em tosta sobre abacate

€ 14

Omelette

Omelete

€ 10

ADDITIONAL INGREDIENT INGREDIENTE EXTRA

€ 2

Ham | Bacon | Cheese | Mozzarella cheese | Mushrooms

Fiambre | Bacon | Queijo | Queijo mozzarella | Cogumelos

YOGURTS

IOGURTS

Plain

Natural

€ 5

Greek

Grego

€ 8

WITH FRUIT PRESERVES COM COMPOTA

Strawberry | Red berries | Mango | Honey

Morango | Frutos vermelhos | Manga | Mel

M E N U

COUVERT

Bread and butter € 3
Pão e manteiga

STARTERS ENTRADAS

TEMPURA ✓ € 13
TEMPURA

Vegetables tempura with soy sauce
Tempura de legumes com molho de soja

BOWL VEGAN ✓ € 15
BOWL VEGAN

Quinoa, edamame beans, marinated red cabbage, carrot, spinach, sweet chilli, balsamic glacé
Quinoa, feijão edamame, couve roxa marinada, cenoura, espinafres, sweet chilli, glacé de balsâmico

CHICKEN SALAD € 18
SALADA DE FRANGO

Lettuce mix, chicken, cherry tomato, red cabbage, sweet corn, carrot and chipotle mayonnaise
Mesclas de alfaces, frango, tomate cereja, couve roxa, milho, cenoura e maionese chipotle

NORDIC SALAD € 20
SALADA NÓRDICA

Smoked salmon, arugula, crispy celery stalk, red onion confit, vinaigrette sauce, blinis
Salmão fumado, rúcula, talo de aipo crocante, cebola roxa confitada, molho vinagrete, blinis

SHRIMPS AL AJILLO € 23
CAMARÃO À LA GUILHO

Homemade bread toast
Tosta de pão caseiro

SHRIMP CAESAR SALAD € 24
SALADA CAESAR DE CAMARÃO

Iceberg lettuce, shrimp, caesar sauce, croûtons and parmesan cheese
Alface iceberg, camarão, molho caesar, croûtons e queijo parmesão

TAPAS

TAPAS

ASSORTED NATIONAL AIR DRIED SAUSAGE SELEÇÃO DE ENCHIDOS NACIONAIS

Pickles, olives and toasted homemade bread
Pickles, azeitonas e pão caseiro tostado

€ 22

ASSORTED CHEESE SELEÇÃO DE QUEIJOS

Homemade jams, dry fruits and toast
Compotas caseiras, frutos secos e tostas

€ 28

S O U P

S O P A

VEGETABLE CREAM SOUP CREME DE LEGUMES

€ 12

TOMATO CREAM SOUP SOPA DE TOMATE

With croûtons and poached quail egg
Com croûtons e ovo de codorniz escalfado

€ 14

CHICKEN BROTH CANJA DE GALINHA

With poached quail egg
Com ovo de codorniz escalfado

€ 16

HOMEMADE PASTA

MASSAS FRESCA

SPAGHETTI | PENNE | TAGLIATELLE ESPARGUETE | PENNE | TAGLIATELLE

SAUCE MOLHO

Neapolitan Napolitana

Bolognaise Bolonhesa

Pesto Pesto 

€ 17

BOLOGNAISE LASAGNE LASANHA BOLONHESA

€ 17

H O M E M A D E P I Z Z A S

P I Z Z A S C A S E I R A S

MARGHERITA MARGUERITA

Tomato sauce, mozzarella cheese and oregano
Molho de tomate, queijo mozzarella e orégãos

ADDITIONAL INGREDIENT INGREDIENTE EXTRA

Shrimp | Cured Ham | Cherry tomato | Pepperoni | Tuna fish | Mozzarella
cheese | Sweet corn | Ham | Pineapple

Camarão | Presunto | Tomate cherry | Pepperoni | Atum

| Queijo mozzarella | Milho | Fiambre | Abacaxi

€ 16

€ 2

F I S H P E I X E

- ROASTED BASS FILET** € 24
FILETE DE ROBALO
Potato, vegetables and Portuguese sauce
Batata nova, legumes e molho à Portuguesa
- FRESH CODFISH CONFIT** € 25
BACALHAU FRESCO CONFIT
Chickpeas purée, rapini and baby carrot
Purê de grão, grelos e cenoura baby
- SNACKÉ SALMON** € 27
SALMÃO SNACKÉ
Potato, vegetables, lemon and herbs butter
Batata nova, legumes, limão e manteiga de ervas
- GRILLED TIGER PRAWN** € 85
CAMARÃO TIGRE
Sriracha sauce, basmati rice, citrus salad and fennel
Molho de sriracha, arroz basmati, salada de citrinos e funcho

M E A T C A R N E

- GRILLED CHICKEN** € 22
FRANGUINHO À GUIA
Piri-piri sauce, potato chips and Algarvian salad
Molho piri-piri, batata chip e salada Algarvia
- LAMB CARRÉ** € 35
CARRÉ DE BORREGO
Herbs crust, sweet potato velouté, sautéed vegetables
and rosemary sauce
Crosta de ervas, cremoso de batata doce,
legumes salteados e molho de alecrim
- TOURNEDÓ ROSSINI** € 65
TORNEDÓ ROSSINI
Steakhouse potato and sautéed vegetables
Batata steakhouse e legumes salteados
- T-BONE** € 75
Potato salad and grilled vegetables
Salada de batata nova e legumes grelhados

DESSERT SOBREMESAS

MACARONS BY GLEE €8

4 Units

4 Unidades

FRUIT SELECTION €9

SELECÇÃO DE FRUTAS

APPLE CHIBOUST TARTLET WITH CRÈME ANGLAISE €10

TARTELETE DE MAÇÃ CHIBOUST COM CREME INGLÊS

SASHER €12

SNACKS

Served with steakhouse potato

Servidos com batata steakhouse

VEGETARIAN HAMBURGER €15

HAMBÚRGUER VEGETARIANO

Black bean hamburger, lettuce, tomato and guacamole

Hambúrguer de feijão preto, alface, tomate e guacamole

CHICKEN HAMBURGER €17

HAMBÚRGUER DE FRANGO

200gr. chicken, grill garlic mayonnaise, lettuce, tomato and red onion

Hambúrguer de frango 200gr., maionese de alho assado, alface,

tomate e cebola roxa

BEEF HAMBURGER €19

HAMBÚRGUER DE NOVILHO

200gr. beef with lettuce, tomato, red onion, BBQ sauce,

bacon and cheddar cheese

Hambúrguer de novilho 200gr., alface, tomate, cebola roxa,

molho barbecue, bacon e queijo cheddar

CHEESE & HAM TOAST €14

TOSTA DE QUEIJO E FIAMBRE

On homemade bread

Pão caseiro

CLUB SANDWICH €19

SANDUICHE CLUB

Loaf bread, chicken, lettuce, mayonnaise, tomato, egg, cheese, ham and bacon

Pão de forma, frango, alface, maionese, tomate, ovo, queijo, fiambre e

bacon

STEAK SANDWICH €22

PREGO

Fillet steak, bolo do caco, garlic, herbs and mustard sauce

Lombo de novilho, bolo do caco, alho, ervas e molho de mostarda

MINI SNACKS

- ALGARVE STYLE POTATO V** € 6
BATATA ALGARVE STYLE
French fries, oreganos and grill garlic sauce
Batata frita, orégãos e molho de alho assado
- VEGETARIAN SAMOSAS V** € 10
CHAMUÇAS VEGETARIANAS
Sweet chilli sauce
Molho sweet chilli
- CRISPY SHRIMPS** € 12
CAMARÃO CROCANTE
Sweet chilli sauce
Molho sweet chilli
- FISH FINGERS – HAND MADE** € 12
Breaded fish goujons with tartar sauce
Goujons de peixe panados com molho tártaro
- CHICKEN WINGS – HAND MADE** € 12
ASAS DE FRANGO – HAND MADE
Sweet chilli sauce
Molho sweet chilli
- CHICKEN FINGERS – HAND MADE** € 12
BBQ sauce
Molho BBQ

KIDS MENU MENU CRIANÇAS

KIDS CHICKEN FINGERS - HAND MADE Fried smile potato and vegetables Batata smile frita e legumes	€ 10
KIDS FISH FINGERS - HAND MADE Breaded fish goujons with fried smile potato and vegetables Goujons de peixe panados com batata smile frita e legumes	€ 10
BOLOGNESE SPAGHETTI ESPAGUETE À BOLONHESA	€ 11
BEEF STEAK BIFINHO DE NOVILHO Fried smile potato and vegetables Batata smile frita e legumes	€ 12
CHOCOLATE MOUSSE MOUSSE DE CHOCOLATE	€ 6
STRAWBERRY GELATINE 🍓 GELATINA DE MORANGO	€ 6

B E V E R A G E S



B E B I D A S

C H A M P A G N E & S P A R K L I N G W I N E

C H A M P A N H E & E S P U M A N T E

	 120ml	 750ml
SOALHEIRO BRUTO JPG, Alvarinho	€ 12	€ 48
SOALHEIRO ROSE BRUTO JPG, Alvarinho, Touriga Nacional, Pinot Noir	€ 14	€ 56
PERRIER JOUËT GRAND BRUT AOC, Champagne	€ 25	€ 120
PERRIER JOUËT BLASON ROSE AOC, Champagne		€ 150
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS AOC, Champagne		€ 170
BILLECART SALMON BRUT AOC, Champagne		€ 140
BILLECART SALMON ROSE AOC, Champagne		€ 170
BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS AOC, Champagne		€ 200
RUINART BRUT AOC, Champagne		€ 160
RUINART BLANC DE BLANCS AOC, Champagne		€ 190
RUINART ROSE AOC, Champagne		€ 190
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE		€ 450
DOM PERIGNON ROSE VINTAGE		€ 900



WHITE & VERDE WINE VINHO BRANCO & VERDE

	 150ml	 750ml
QUINTA DO AMEAL DOC Vinho Verde Loureiro, Arinto	€ 11	€ 35
SOALHEIRO DOC Vinho Verde Alvarinho	€ 13	€ 42
BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA IG Algarve		€ 37
CHOCAPALHA IG Lisboa Arinto, Chardonnay		€ 40
TRÊS BAGOS IG Douro Sauvignon Blanc	€ 15	€ 45
JOÃO CLARA IG Algarve Arinto, Verdelho, Alvarinho, Moscatel		€ 46
QUINTA DA BACALHÔA IG Pen. Setúbal Chardonnay	€ 17	€ 48
ESPORÃO RESERVA DOC Alentejo Antão Vaz, Arinto, Roupeiro		€ 55
CRASTO SUPERIOR DOC Douro Viosinho, Verdelho		€ 59

RED WINE VINHO TINTO

	 150ml	 750ml
QUINTA DO PILOTO IG Pen. de Setúbal Touriga Nacional		€ 36
CHOCAPALHA IG Lisboa Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet		€ 40
HERDADE DOS GROUS IG Alentejo Syrah, Touriga Nacional		€ 43
QUINTA DE LA ROSA DOC Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	€ 14	€ 44
BARRANCO LONGO RESERVA IG Algarve Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet		€ 55
ESPORÃO RESERVA Doc Alentejo Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon		€ 60
QUINTA DO FRANCÊS IG Algarve Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah		€ 65
QUINTA DA BACALHÔA IG Pen. de Setúbal Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 17	€ 66
CRASTO SUPERIOR DOC Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz		€ 68
MOUCHÃO IG Alentejo Alicante Bouschet, Trincadeira		€ 100

ROSÉ WINE VINHO ROSÉ

	 150ml	 750ml
MATEUS IVV Baga, Rufete, Tinta Barroca		€ 32
JOÃO CLARA IG Algarve Touriga Nacional, Negra Mole	€ 12	€ 35
CRASTO DOC Douro Touriga Nacional, Tinta Roriz		€ 52

STILL WATER ÁGUA SEM GÁS

VITALIS

From: Portugal
Origem: Portugal



€ 5



€ 6

MONCHIQUE

From: Portugal
Origem: Portugal

€ 8

VOSS

From: Norway
Origem: Noruega

€ 13

SPARKLING WATER ÁGUA COM GÁS

PEDRAS

From: Portugal
Origem: Portugal



€ 5



€ 6

SAN PELLEGRINO

From: Italy
Origem: Itália

€ 8

VOSS

From: Norway
Origem: Noruega

€ 13

JUICES & SOFT DRINKS SUMOS & REFRIGERANTES

SOFT DRINKS € 5
REFRIGERANTES

NATURAL JUICES € 9
SUMOS NATURAIS
Orange | Apple | Carrot
Laranja | Maçã | Cenoura

GINGER ALE SCHWEPPE € 5

GINGER ALE FEVER TREE € 7

ÁGUA TÓNICA NORDIC € 5

ÁGUA TÓNICA FEVER TREE LIGHT | FEVER TREE INDIAN € 7

B E E R S C E R V E J A S

NATIONAL BRAND € 7
NACIONAL
Super Bock | Artesanais

ALCOHOL FREE € 7
SEM ÁLCOOL

IMPORTED € 9
IMPORTADA
Corona | Budweiser | Carlsberg

CIDER € 9
CIDRA

W H I S K Y

**JOHNNIE WALKER RED | JOHNNIE WALKER BLACK
| NAKED GROUSE | GLENMORANGIE | JACK DANIELS** € 13

JOHNNIE WALKER BLUE € 37

G I N

BEEFEATER € 13

HENDRICK'S | TANQUERAY | ALARVE € 15

V O D K A

ABSOLUT € 13

CRYSTAL HEAD | GREY GOOSE | KETEL ONE € 15

R U M

GOSLINGS BLACK SEAL | HAVANA 3 | SAILOR JERRY'S | ZACAPA 23 € 15

T E Q U I L L A

OLMECA BLANCO € 13

PATRON REPOSADO € 23

P O R T O W I N E P O R T O

GRAHAM'S € 18
10 years anos

GRAHAM'S € 23
20 years anos

GRAHAM'S € 28
30 years anos

GRAHAM'S € 45
40 years anos

ADDITIONAL DRINKS NOT INCLUDED (SOFT DRINKS | WATER)
BEBIDAS ADICIONAIS NÃO INCLuíDAS (REFRIGERANTES | ÁGUAS)

C O F F E E
C A F É

ESPRESSO | DECAF | AMERICANO

€ 4

EXPRESSO | DESCAFEINADO | AMERICANO

FLAT WHITE | MACCHIATO | CAPPUCINO

€ 7

T E A
C H Á

ENGLISH BREAKFAST | BREAKFAST EARL GREY

€ 9

| ROYAL DARJEELING | MOROCCAN MINT | JASMINE QUEEN

| CHAMOMILE

ENGLISH BREAKFAST | BREAKFAST EARL GREY |

ROYAL DARJEELING | MENTA DE MARROCOS | JASMIM

| CAMOMILA

