



PARTILHAR ALGO FRIO

BURRATA	31€
SALPICÃO DE TOMATE, MANJERICÃO, CAVIAR BALSÂMICO	
HÚMUS DE BERINGELA E GRÃO	19€
TOMATE CONFITADO, GRÃO, PÃO ESCOCÊS, VINAGRETE DE IOGURTE	
TIRADITO DE ROBALO	22€
LÂMINAS DE ROBALO DA COSTA DA ADRAGA, AGUACHILE DE MARACUJÁ, SALADA DE FRUTAS TROPICAIS, MANJERICÃO	
LASCAS DE PRESUNTO “5J”	37€
GUARNECIDO DE PÃO COCA CASEIRO, TOMATE, AZEITE, OREGÃOS	
COUVE-FLOR ASSADA	19€
MOLHO CITRONETE, GELADO DE MAÇÃ VERDE	

PRATOS QUENTES PARA PARTILHAR

SALTEADO DE COGUMELOS	18€
NO SEU PRÓPRIO CALDO, GEMA CURADA, ERVAS FINAS	
ESPARGOS	16€
FRITOS EM TEMPURA, MOLHO ROMESCO	
TACOS	24€
TACOS AGRIDOCE DE FRANGO, COUVE ROXA, CAMARÃO, TOGARASHI	
CALAMARES FRITOS	19€
AIOLI, LIMA	
CROQUETES “DE CAÇA”	20€
CARNE DE VITELA, MAIONESE DE TRUFA, COMPOTA DE CEBOLA ROXA	
BAO DE CARANGUEJO	18€
CARANGUEJO, MILHO, GARI, BACON, MAIONESE DE CARIL, COUVE ROXA	
PASTÉIS DE ATUM	20€
ATUM, TOMATE, EMULSÃO DE ERVAS	
PIMENTO ASSADO	19€
PIMENTOS DE PIQUILLO, ALHO, TOMILHO	
CAMARÃO	16€
FRITO EM PANKO, MAIONESE DE CARIL, SWEET CHILI, LIMA	

MASSA

“FIDEUÀ” DE CALAMARES E CHOCO	38€
CEBOLINHO, GELEIA DE LIMÃO, COMPOTA DE CEBOLA ROXA, AIOLI	
RIGATONI	26€
COGUMELOS TROMPETAS DA MORTE, CHALOTAS, PANCETTA, PARMESÃO	

OS NOSSOS CLÁSSICOS

CAMARÃO DE MADAGÁSCAR	29€
ESPINAFRES, VINAGRETE DE YUZU E TRUFA, PARMESÃO, MANDIOCA	
SAPATEIRA	24€
PÂTÉ DE SAPATEIRA, PÃO COCA TOSTADO	
TÁRTARO DE NOVILHO	34€
INFUSÃO DE GENGIBRE, GEMA CURADA, CEBOLA FRITA, GELADO DE SOJA	
LASCAS DE PORCO IBÉRICO	22€
PRESA MARINADA EM VERMUTE, PIPARRAS, IDIAZABAL, MAÇÃ, PISTÁCIO	
BATATAS BRAVAS	11€
AIOLI, MOLHO BRAVA	
BOMBA BARCELONETA	18€
CROQUETE DE NOVILHO, BATATA, AJI AMARILLO, AIOLI, MOLHO BRAVA	
ASAS DE FRANGO	16€
GLACEADAS EM MISTURA KIMUCHI, CEBOLO	

No Carvão



ROBALO ASSADO	35€ 65€
(1/2 DOSE 1 DOSE)	
ROBALO DA COSTA DA ADRAGA, COM MOLHO CITRONETE	
PREGADO ASSADO	58€
LINGUADO “À LA MEUNIÈRE”	62€
LIMÃO, SALSA, ALCAPARRAS	
FRANGO ASSADO	18€ 32€
(1/2 DOSE 1 DOSE)	
EM MARINADA DE ESPECIARIAS	
HAMBÚRGUER DE NOVILHO	25€
“AL PLATO”	
CEBOLA CONFITADA, QUEIJO BRIE, OVO A BAIXA TEMPERATURA, PANCETTA	
PRESAS DE PORCO IBÉRICO	26€
EM MARINADA DE ERVAS E ESPECIARIAS	
ENTRECÔTE MATURADO	48€
WAGYU	62€
FLAT IRON	55€
CAMARÃO TIGRE	62€
CARRÉ DE BORREGO	64€
TOMAHAWK MATURADO	86€

PODEM ACOMPANHAR OS SEGUINTES MOLHOS

CREME DE MOSTARDA	
TOMATE SECO	
BÉARNAISE	

GUARNIÇÕES

MISTURA DE HORTALIÇAS E REBENTOS	10€
BATATA FRITA AROLA	12€
BATATA CRIOLA COZIDA EM SAL	10€

ARROZ (para 2 pessoas)

ARROZ “MARTAJADA”	32€
TOMATE, JALAPEÑOS, BERINGELA FRITA	
ARROZ DE LEGUMES	29€
LEGUMES DA TEMPORADA, PARMESÃO, IDIAZABAL	
ARROZ CREMOSO DE LAVAGANTE	54€
LAVAGANTE DA COSTA DO GUINCHO, GELEIA DE LIMÃO, COMPOTA DE CEBOLA ROXA, AIOLI	
ARROZ DE CARABINEIRO	62€
CARABINEIRO DA COSTA DO GUINCHO, NO SEU PRÓPRIO CALDO, COMPOTA DE CEBOLA ROXA, AIOLI VERDE	
ARROZ DE MONTANHA	42€
FRANGO, PANCETTA, COGUMELOS	
ARROZ DE VITELA	48€
PANCETTA, COGUMELOS CHANTERELLE, VITELA ASSADA, MOLHO ROMESCO	

FLAUTAS

TOMATE E MANJERICÃO	18€
MOZZARELLA, TOMATE, MANJERICÃO	
TRUFA	19€
MOZZARELLA, TOMATE, ÓLEO DE TRUFA	
5J	19€
MOZZARELLA, TOMATE, PRESUNTO IBÉRICO	
MIMITA	19€
MOZZARELLA, TOMATE, CAMARÃO, ABACATE, COENTROS, MERKÉN	
QUEIJO BRIE	19€
MOZZARELLA, TOMATE, PANCETTA, MILHO, OREGÃOS	

Menu de Degustação

TAPAS
BURRATA
CAMARÃO DE MADAGÁSCAR
BATATAS BRAVAS
CROQUETES “DE CAÇA”
PRATO PRINCIPAL
ESCOLHA UMA DAS OPÇÕES.
ACRESCENTE UM PRATO EXTRA POR 17€.
ARROZ DO MAR
RIGATONI
ENTRECÔTE MATURADO
MOMENTO DOCE
COPA CATALANA
TEXTURAS VEGAN
MÍNIMO 2 PESSOAS 70€ PP
HARMONIZAÇÃO 3 VINHOS 38€ PP

COUVERT (por pessoa)	6€
PÃO COCA CASEIRO, TOMATE, AZEITE, ORÉGÃOS	

PRODUTO LOCAL
LACTOSE
GLÚTEN
PICANTE
MARISCO
PORCO
VEGETARIANO
FRUTOS SECOS

IVA incluído à taxa legal em vigor
Nenhum alimento ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado a menos que seja solicitado ou consumido.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde fazemos negócios, do tipo de empresa que operamos e dos hóspedes que servimos.
O nosso portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do Serve 360 2026.
Por favor, informe a nossa equipa caso tenham alguma alergia ou restrição alimentar. Será um prazer cuidar de todos os detalhes para o seu conforto.



SHARING SOMETHING COLD

BURRATA   	31€
SEASONED TOMATO, BASIL, BALSAMIC CAVIAR	
CHICKPEA AND EGGPLANT HUMMUS   	19€
CONFIT TOMATO, CHICKPEAS, SCOTTISH BREAD, YOGHURT VINAIGRETTE	
SEA BASS “TIRADITO” 	22€
THIN SEA BASS SLICES FROM THE ADRAGA COAST, PASSIONFRUIT AGUACHILE, TROPICAL FRUIT SALAD, BASIL	
SMOKED HAM “5J” 	37€
WITH HOMEMADE COCA BREAD, TOMATO, OLIVE OIL, OREGANO	
ROASTED CAULIFLOWER  	19€
CITRONETTE SAUCE, GREEN APPLE ICE CREAM	

HOT DISHES TO SHARE

SAUTÉED MUSHROOMS  	18€
IN THEIR OWN BROTH, CURED YOLK, FINE HERBS	
ASPARAGUS   	16€
TEMPURA-FRIED, ROMESCO SAUCE	
TACOS   	24€
SWEET AND SOUR CHICKEN TACOS, RED CABBAGE, PRAWNS, TOGARASHI	
FRIED CALAMARI 	19€
AIOLI, LIME	
“CAÇA” CROQUETTES  	20€
VEAL MEAT, TRUFFLE MAYONNAISE, RED ONION COMPOTE	
CRAB BAO    	18€
CRAB, CORN, GARI, BACON, CURRY MAYONNAISE, RED CABBAGE	
TUNA PIES  	20€
TUNA, TOMATO, HERB EMULSION	
ROASTED PEPPERS  	19€
PIQUILLO PEPPERS, GARLIC, THYME	
PRAWNS   	16€
PANKO-FRIED, CURRY MAYONNAISE, SWEET CHILI, LIME	

PASTA

CUTTLEFISH AND SQUID “FIDEUÀ”  	38€
CHIVES, LEMON JELLY, RED ONION COMPOTE, AIOLI	
RIGATONI   	26€
BLACK TRUMPET MUSHROOMS, SHALLOTS, PANCETTA, PARMESAN	

OUR CLASSICS

MADAGASCAR PRAWNS  	29€
SPINACH, YUZU AND TRUFFLE VINAIGRETTE, PARMESAN, MANIOC	
CRAB   	24€
BROWN CRAB PÂTÉ, TOASTED COCA BREAD	
CALF TARTARE  	34€
GINGER INFUSION, CURED YOLK, FRIED ONION, SOY ICE CREAM	
SLICED IBERIAN PORK    	22€
MARINATED IN VERMOUTH, PIPARRA PEPPERS, IDIAZABAL, APPLE, PISTACHIO	
“BRAVAS” POTATOES  	11€
AIOLI, BRAVA SAUCE	
BARCELONETA BOMB  	18€
BEEF CROQUETTE, POTATO, AJI AMARILLO, AIOLI, BRAVA SAUCE	
CHICKEN WINGS   	16€
GLAZED IN KIMUCHI, ONION MIX	

Charcoal



ROASTED SEA BASS  	35€ 65€
(1/2 PORTION 1 PORTION) SEA BASS FROM THE ADRAGA COAST, WITH CITRONETTE SAUCE	
ROASTED TURBOT	58€
SOLE “À LA MEUNIÈRE” 	62€
LEMON, PARSLEY, CAPERS	
ROAST CHICKEN  	18€ 32€
(1/2 PORTION 1 PORTION) IN A SPICES MARINADE	
BEEF BURGER	25€
“AL PLATO”   	26€
CONFIT ONION, BRIE CHEESE, SLOW-COOKED EGG, PANCETTA	
IBERIAN PORK CUTS  	26€
IN A HERBS AND SPICES MARINADE	
AGED ENTRECÔTE	48€
WAGYU	62€
FLAT IRON	55€
TIGER PRAWN  	62€
“CARRÉ D’AGNEAU”	64€
RACK OF LAMB	
AGED TOMAHAWK	86€

SERVED WITH YOUR CHOICE OF THE FOLLOWING SAUCES

-  MUSTARD MIX
-  DRIED TOMATO
-  BÉARNAISE

SIDE DISHES

MIXTURE OF VEGETABLES AND SPROUTS 	10€
AROLA-STYLE FRIES 	12€
“CRIOULAS” POTATOES COOKED IN SALT 	10€

RICE (for 2 people)

“MARTAJADA” RICE  	32€
TOMATO, JALAPEÑOS, FRIED EGGPLANT	
VEGETABLE RICE  	29€
SEASONAL VEGETABLES, PARMESAN, IDIAZABAL	
CREAMY LOBSTER RICE   	54€
LOBSTER FROM THE GUINCHO COAST, LEMON JELLY, RED ONION COMPOTE, AIOLI	
SCARLET PRAWN RICE   	62€
SCARLET PRAWN FROM THE GUINCHO COAST, IN ITS OWN BROTH, RED ONION COMPOTE,	
MOUNTAIN RICE 	42€
CHICKEN, PANCETTA, MUSHROOMS	
VEAL RICE   	48€
PANCETTA, CHANTERELLE MUSHROOMS, ROASTED VEAL, ROMESCO SAUCE	

“FLUTES”

TOMATO AND BASIL   	18€
MOZZARELLA, TOMATO, BASIL	
TRUFFLE   	19€
MOZZARELLA, TOMATO, TRUFFLE OIL	
5J   	19€
MOZZARELLA, TOMATO, IBERIAN SMOKED HAM	
MIMITA    	19€
MOZZARELLA, TOMATO, PRAWNS, AVOCADO, CORIANDER, MERKÉN	
BRIE CHEESE   	19€
MOZZARELLA, TOMATO, PANCETTA, CORN, OREGANO	

Tasting Menu

TAPAS
BURRATA
MADAGASCAR PRAWNS
“BRAVAS” POTATOES
“CAÇA” CROQUETTES
MAIN COURSE
CHOOSE ONE OF THE OPTIONS.
ADD AN EXTRA MAIN COURSE FOR 17€.
SEA RICE
RIGATONI
AGED ENTRECÔTE
SWEET MOMENT
“COPA CATALANA”
VEGAN TEXTURES
MINIMUM 2 PEOPLE 70€ PP
PAIRING OF 3 WINES 38€ PP

COUVERT (per person)  	6€
HOMEMADE COCA BREAD, TOMATO, OLIVE OIL, OREGANO	

-  LOCAL PRODUCT
-  LACTOSE
-  GLUTEN
-  SPICY
-  SHELLFISH
-  PORK
-  VEGETARIAN
-  TREE NUTS

VAT included at the legal rate
No food or beverage, including the couvert, may be charged unless requested or consumed.
This establishment has a complaints book.
Fish and seafood are critical to the health of our planet, the communities where we do business, the type of businesses we operate and the guests we serve.
Our global portfolio of hotels has a responsibility to provide responsible products in support of our Serve 360 2026 sustainability and social impact goals.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions. It will be our pleasure to take care of every detail for your comfort.



Momento Doce

Sweet Moment

“COPA CATALANA”



13€

PANACOTA DE BOLACHA, SORBET DE TANGERINA,
ESPUMA CATALANA
BISCUIT PANNACOTTA, MANDARIN SORBET, CATALAN
FOAM

BROWNIE DE CHOCOLATE DE SÃO TOMÉ

SÃO TOMÉ CHOCOLATE BROWNIE



16€

CARAMELO MISO, AVELÃ, CREMOSO DE CHOCOLATE
CARMELIZADO
MISO CARAMEL, HAZELNUT, CARMELISED CHOCOLATE
CREAM

TEXTURAS VEGAN

VEGAN TEXTURES



12€

MANGA, MARACUJÁ, LIMA
MANGO, PASSIONFRUIT, LIME

“PASTELINHOS DO PENEDO”



13€

PEQUENOS PASTÉIS FRITOS EM MASSA FILO, BAUNILHA,
CARAMELO SALGADO
VANILLA AND SALTED CARAMEL PASTRIES FRIED IN FILO DOUGH

TARTE DE MAÇÃ GOLDEN

GOLDEN APPLE PIE



23€

PARA 2 PESSOAS; 25 MINUTOS
FOR 2 PEOPLE; 25 MINUTES



GLÚTEN
GLUTEN



LACTOSE
DAIRY



FRUTOS SECOS
TREE NUTS



VEGAN

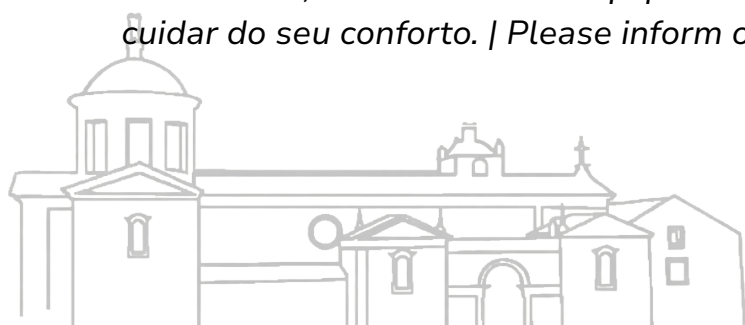
Nenhum alimento ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado, a menos que solicitado ou consumido.

No food or beverage, including the couvert, may be charged unless requested or consumed.

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

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. | This establishment has a complaints book.

Por favor, informe a nossa equipa de quaisquer alergias ou restrições alimentares. Teremos todo o gosto em cuidar do seu conforto. | Please inform our team of any allergies or dietary restrictions. We will be delighted to ensure your comfort.





Club House

NO PÃO BETWEEN THE BREAD

PREGO EM BOLO DO CACO 21€

BEEF STEAK SANDWICH  

BIFE DO LOMBO SALTEADO, GRATINADO COM QUEIJO BRIE, CEBOLADA

GRILLED BEEF LOIN, TRADITIONAL PORTUGUESE CACO BREAD, BRIE CHEESE, ONION

CLUB SANDWICH 18€   

FRANGO GRELHADO, ALFACE, TOMATE, QUEIJO, FIAMBRE, BACON, OVO COZIDO

GRILLED CHICKEN, LETTUCE, TOMATO, CHEESE, HAM, BACON, BOILED EGG

HAMBURGUER AROLA 24€

AROLA BURGER    

CARNE GRELHADA, BACON ALFACE, TOMATE, PICKLE DE CEBOLA, GEMA CURADA, QUEIJO CHEDDAR, RÁBANO-PICANTE

GRILLED BEEF, BACON, LETTUCE, TOMATO, PICKLED ONION, CURED EGG YOLK, CHEDDAR CHEESE, SPICY HORSE RADISH

HAMBURGUER VEIGA 26€

VEIGA BURGER   

CARNE MATURADA, CEBOLA CARAMELIZADA, PICKLE DE PEPINO, OVO FRITO, BACON FUMADO, ALFACE ICEBERG, QUEIJO CHEDDAR, PAPADUM

AGED MEAT, CARAMELISED ONION, PICKLED CUCUMBER, FRIED EGG, SMOKED BACON, ICEBERG LETTUCE, CHEDDAR CHEESE, PAPADUM

LACTOSE  DAIRY GLÚTEN  GLUTEN PICANTE  SPICY

PORCO  PORK VEGETARIANO  VEGETARIAN

SALADAS SALADS

SALADA CÉSAR TRADICIONAL 16€

CAESAR SALAD   

ALFACE ROMANA, BACON LAMINADO, MOLHO CÉSAR, LASCAS DE PARMESÃO, ANCHOVAS

LETTUCE, BACON, CAESAR DRESSING, PARMESAN, ANCHOVIES

SALADA CÉSAR COM FRANGO 16€

CAESAR SALAD WITH CHICKEN   

ALFACE ROMANA, BACON LAMINADO, FRANGO, MOLHO CÉSAR, LASCAS DE PARMESÃO, ANCHOVAS

LETTUCE, BACON, CHICKEN, CAESAR DRESSING, PARMESAN, ANCHOVIES

FLAUTAS “FLUTES”

TOMATE E MANJERICÃO 18€

TOMATO AND BASIL   

MOZZARELLA, TOMATE, MANJERICÃO

MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

5J 19€   

MOZZARELLA, TOMATE, PRESUNTO IBÉRICO

MOZZARELLA, TOMATO, IBERIAN SMOKED HAM

MASSA PASTA

ESPARGUETE POMODORO 16€

SPAGHETTI POMODORO  

ESPARGUETE BOLONHESA 16€

SPAGHETTI BOLOGNESE 

Nenhum alimento ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado, a menos que solicitado ou consumido.

No food or beverage, including the couvert, may be charged unless requested or consumed.

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

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. | This establishment has a complaints book.

Por favor, informe a nossa equipa de quaisquer alergias ou restrições alimentares. Teremos todo o gosto em cuidar do seu conforto. | Please inform our team of any allergies or dietary restrictions. We will be delighted to ensure your comfort.