



JUPITER

MARINA

HOTEL

★ ★ ★ ★

COUPLES & SPA

#Mais
Romance

#MORE ROMANCE

PRIVATE DINNER KIT

#Mais Sedução

#MORE SEDUCTION

ENTRADA | STARTER

Salada fresca de alfaces com salmão curado, iogurte e tangerina

Fresh lettuce salad with cured salmon, yogurt and tangerine

PEIXE | FISH

Garoupa aromatizada com tomilho, migas de espargos e gema de ovo confitada

Grouper flavoured with thyme, asparagus crumbs and candied egg yolk

OU | OR

CARNE | MEAT

Peito de frango recheado com frutos secos, tian de legumes e parmesão

Chicken breast stuffed with dried fruits, vegetable tian and parmesan

SOBREMESA | DESSERT

Blinis de Chocolate negro, framboesas flambeadas e poejo

Black Chocolate Blinis Flambé Raspberries and pennyroyal

INCLUI UMA GARRAFA DE ESPUMANTE

INCLUDES 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

150€ CASAL
COUPLE



#Mais Tentação

#MORE TEMPTATION

MENU VEGETARIANO | VEGETARIAN MENU 

ENTRADA | STARTER

Salada de Tubérculos com tomate assado, vinagrete balsâmico e nozes

Tubers Salad with roasted tomato, balsamic vinagrette and toasted walnuts

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cuscos de “Vinhais” cremosos com cogumelos estufados e agrião

Traditional Portuguese Creamy Cuscos “Vinhais” with stew mushrooms and watercress

SOBREMESA | DESSERT

Terra de Alfarroba, gelado de figo seco e amêndoa

Carob land, dried fig ice cream and almond

INCLUI UMA GARRAFA DE ESPUMANTE

INCLUDES 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

150€ CASAL
COUPLE



#Mais Paixão

#MORE PASSION

ENTRADA | STARTER

Salada fresca de alfaces com queijo de ilha, pêra grelhada, amêndoa e tomate cereja

Fresh lettuce salad with island cheese, grilled pear, almond and cherry tomatoes

PEIXE | FISH

Robalo recheado com presunto, esmagado de batata e azeitona preta, tomate cereja salteado

Sea bass stuffed with ham, mashed potatoes and black olives, sautéed cherry tomatoes

OU | OR

CARNE | MEAT

Lombinho de porco preto com purê de cenoura assada, batata submersa em azeite e orégãos

Black pork loin with roasted carrot puree, potatoes submerged in olive oil and oregano

SOBREMESA | DESSERT

Crepe de laranja recheado com figos frescos e vinho de porto

Orange pancake stuffed with fresh figs and port wine

INCLUI UMA GARRAFA DE ESPUMANTE

INCLUDES 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

180€ CASAL
COUPLE



#Mais Amor

#MORE LOVE

ENTRADA | STARTER

Sopa fria de meloa e menta, presunto crocante

Melon and mint cold soup, crispy ham

PEIXE | FISH

Bacalhau confitado, xerém de camarão e grelhos salteados

Cod confit, Xerém shrimp and sautéed greens

OU | OR

CARNE | MEAT

Naco de novilho grelhado, cuscus de cogumelos selvagens e echalota assada

Grilled steak loin, wild mushroom couscous and roasted shallot

SOBREMESA | DESSERT

Morangos marinados em balsâmico, creme de amarguinha e pó de caramelo

Strawberry marinated in balsamic cream of amarguinha and caramel powder

INCLUI UMA GARRAFA DE ESPUMANTE

INCLUDES 1 BOTTLE OF SPARKLING WINE

200€ CASAL
COUPLE





JUPITER

MARINA

HOTEL

* * * *

Estrada da Rocha nº 2 - 8500 - 804 Portimão

www.jupitermarinahotel.com

T. (+351) 282 002 200

E. info.marina@jupiterhotelgroup.com