



# *Bar Allegro | Allegro Bar*

## *menu*




# Bar Allegro | Allegro Bar



## ALL DAY DINNING MENU

COMIDA ATÉ ÀS 23H00 | FOOD UNTIL 11 P.M.  
BEBIDAS ATÉ ÀS 24H00 | DRINKS UNTIL 12 P.M.

### PARA COMEÇAR | TO START

**Couvert**  **4.5€**  
Na mesa...selecção de pães, manteiga de ovelha ou cabra e azeite D.O.P |  
On the table.... selection of breads, sheep or goat butter and D.O.P. olive oil

### SALADAS | SALADS

**Caprese**   **19€**  
Mozzarella de búfala, pétalas de tomate e pesto de manjeriço |  
Buffala mozzarella, dried tomato petals and basil pesto sauce

**Caesar | Caesar Salad**  **21€**  
Peito de frango, alface romana e anchovas |  
Chicken breast, roman lettuce and anchovies

**Salada de Atum | Tuna Salad**  **24€**  
Lombo de atum confitado, alface, batata, ovo, feijão verde e azeitonas |  
Tuna loin confit, lettuce, potato, egg, green beans and olives

**Salada de Quinoa | Quinoa Salad**   **19€**  
Espargos verdes, beterraba, cenoura, ovo e molho de iogurte |  
Green asparagus, beetroot, carrot, egg and yogurt dressing

### SOPAS | SOUPS

**Sopa de legumes | Vegetable cream soup**   **11€**  
Com pesto de manjeriço |  
With basil pesto



**Sopa de peixes da nossa seleção | Fish Soup**  **13€**  
Com tosta aromatizada de coentros |  
With flavoured toasted bread with coriander



## ENTRADAS | STARTERS

- Presunto de Porco Preto | Black Pork Smoked Ham** 31€  
Com tostinhas e compotas caseiras |  
With homemade jams and toasted bread
- Abacate com Tomate | Avocado with Tomato** 21€  
Coentros, com tiras de milho e açafrão |  
Corianders, corn stripes and saffron  
- Caviar Beluga 30gr | Beluga Caviar 30 gr** 300€  
Com blinis e creme frâiche, cebolinho e alcaparras |  
With blinis, crème frâiche, chives and capers
- Ceviche de Salmão | Salmon Ceviche** 26€  
Com gel de citrinos e crocante de gengibre |  
With citrus jam, and crispy ginger
- Carpaccio de novilho | Beef carpaccio** 27€  
Com queijo parmesão, pinhões, rúcula e cremoso de trufa |  
With parmesan cheese, pine nuts, arugula and cream of truffle
- Croquetes de alheira | Meat sausage croquette** 17€  
Com ovo de codorniz e esparregado de grelos |  
With fried quail egg and mashed cabbage

## SANDES | SANDWICHES

- Bruscheta de salmão fumado | Smoked salmon bruschetta**  23€  
Salmão fumado do nosso palácio sobre tosta de pão de sementes |  
Our palace smoked salmon in a bed of seeds toasted bread
- Prego do lombo | Loin steak sandwich** 25€  
Em baguete, acompanhado com batatas fritas |  
Baguette bread with french fries
- Bruscheta de Legumes | Vegetables bruschetta**  22€  
Com legumes assados e queijo de cabra |  
With roasted vegetables and goat cheese
- Hamburguer clássico | Classic burger** 22€  
Ovo estrelado, cebola, bacon, queijo cheddar |  
Fried egg, onion, bacon, cheddar cheese
- Hamburguer Vegan | Vegan burger**  21€  
Hamburguer de ervilha e arroz, queijo vegan, pão vegan com curcuma e cebola roxa  
glaciada |  
Pea and rice burger, vegan cheese, vegan burger with tumeric and glazed red onion
- A nossa Club | Our Club sandwich** 23€  
Frango, ovo estrelado, maionese, queijo, tomate e bacon |  
Chicken, fried egg, mayonaise, cheese, tomato and bacon



Vegan



Sem Lactose |  
Lactose Free



Sem Gluten |  
Gluten Free



Contém Frutas Secas |  
Has Nuts



Contém marisco |  
Has Seafood

## PEIXE | FISH

### Bacalhau | Codfish

32€

Cura portuguesa com batata a murro e grelos de nabo salteados |  
Portuguese cured with boiled potatoes and sautéed turnip greens

## CARNE | MEAT

### Bife à “Tuga” | Loin steak Portuguese style

35€

Com presunto e ovo estrelado |  
With smoked ham and fried egg

## MASSAS | PASTAS

### Tagliatelle com Espadarte | Swordfish tagliatelle

34€

Com ameijoas à bulhão pato |  
With clams “bulhão pato” style

### Esparquete com Carabineiro | Spaghetti with red prawns

38€

Com cremoso de mariscos |  
With seafood creamy sauce

### Yakisoba de Frango | Chicken Yakisoba

26€

Com molho Tonkatsu |  
With Tonkatsu sauce



Vegan



Sem Lactose |  
Lactose Free



Sem Gluten |  
Gluten Free



Contém Frutos Secos |  
Has Nuts



Contém marisco |  
Has Seafood

## SOBREMESAS | DESSERTS

### Pastéis de Nata | Portuguese Custard Tart

6€

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto 10 anos:

Our Pairing Recommendation: Port Wine 10 years

### Gelado | Ice Cream

12€

Chocolate, baunilha e citrus kumquat |  
chocolate, vanilla and kumquats

### Brownie



14€

Chocolate de São Tomé com café |  
São Tomé chocolate and coffee

### Pavlova



12€

Com creme de iogurte e frutos vermelhos | with yogurt cream and red berries

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto LBV

Our Pairing Recommendation: Port Wine Late Bottle Vintage

### Fruta Fresca | Fresh Fruit

12€

laminada da época |  
Sliced seasonal fruit

### Os nossos Conventuais | Our Conventuals

18€

Desde Trás-os-Montes até ao chocolate de S. Tomé |

From Trás-os-Montes until S. Tomé's chocolate

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto Vintage

Our Pairing Recommendation: Port Wine Vintage

### Seleção de Queijos | Cheese Plater

28€

Com tostinhas caseiras e compotas do Chef |

With homemade toasted bread and assorted Chef jams



Vegan



Sem Lactose |  
Lactose Free



Sem Gluten |  
Gluten Free



Contém Frutas Secas |  
Has Nuts



Contém marisco |  
Has Seafood



## SIGNATURE COCKTAILS

### BASIL MOJITO

Rum, compota caseira de frutos vermelhos e gengibre, manjeriço |  
Rum, homemade red berries and ginger jelly, basil

18€

### THE GARDEN

Gin, pepino, lima, xarope de açúcar folhas de hortelã e soda |  
Gin, cucumber, lime, sugar syrup, mint leaves & soda

18€

### ALLEGRO COCKTAIL

Vodka, licor violeta, sumo lima fresco, xarope de amêndoa e perfume laranja  
Vodka, violet liquor, fresh squeeze lime juice, almond syrup and orange parfum

19€

### BERRY BLAST

Tequila, gin, compota caseira de frutos vermelhos, limão, açúcar e soda  
Tequila, gin, homemade red berries jelly, lemon, sugar syrup & soda

19.5€

## OUR CLASSICS

### NEGRONI

Gin, martini rosso, campari

18€

### OLD FASHIONED

Bourbon, bitters, açúcar |  
bourbon, bitters, sugar syrup

18€

### MARGARITA

Tequila, sumo lima fresco, cointreau, xarope agave |  
Tequila, fresh squeezed lime juice, cointreau, agave syrup

18€

### PERFECT MANHATTAN

Bourbon, martini extra dry, martini rosso, perfume de laranja |  
Bourbon, extra dry martini, martini rosso, orange parfum

19€

### BOULAVARDIER

Bourbon, campari, martini rosso

18€

### COSMOPOLITAN

Vodka, sumo lima fresco, puré de arando, cointreau |  
Vodka, fresh squeezed lime juice, cranberry purée, cointreau


17€

### DRY MARTINI COCKTAIL

Gin, martini extra dry

17€





**VINHO DO PORTO E  
MADEIRA |  
PORT & MADEIRA  
WINE**

	6CL
Burmester 40y	47€
Messias 30y	35€
Messias 20y	26€
Messias 10y	18€
Messias LBV	22€
Messias Fine Port	14€
Messias Vintage	55€
Porto Dry - Dry Port	12€
Madeira   Madeira Wine Seco   Dry	12€
Meio Seco   Medium Dry	
Doce   Sweet	
Meio Doce   Medium Sweet	

**MOSCATEL |  
MOSCATEL WINE**

	6CL
Alambre 20 Anos	21€
Qta. Bacalhôa	12€

**TEQUILA**

	5CL
Altos Silver	26€
Olmecca Silver	18€
Olmecca Reposado	21€
Sierra Silver	15€
Sierra Gold	18€

**GIN**

	5CL
Beefeater	15€
Beefeater 24	18€
Beefeater Pink	17€
Bombay Sapphire	16€
Gin N.3	18€
G´Vine	23€
Hendrick´s	21€
Sharish	19€
Monkey 47	31€
Gin Mare	21€

**VODKA**

	5CL
Absolut Blue	16€
Absolut Elyx	29€
Belvedere	23€
Grey Goose	23€
Stolichnaya	16€
Wyborova	15€

**RUM**

	5CL
Havana Club 3 anos	15€
Havana Club 7 anos	19€
Havana Maestros	32€
Zacapa Solera 23	35€
Bacardi Carta Blanca	16€
Brugal	15€

**APERITIVOS E  
LICORES! APERITIFS  
& LIQUORS**

Martini Extra Dry	14€
Martini Rosso	14€
Martini Bianco	14€
Campari	15€
Fernet Branca	15€
Káhlua	15€
Ginja	14€
Licor Beirão	15€
Bailey's	15€
Sambuca	16€
Cointreau	16€
Amaretto Disaronno	16€
Drambuie	16€
Grand Marnier	16€
St. Germain	17€

**WHISKY JAPONÊS|  
JAPANESE WHISKY**

Nikka From the Barrel	21€
-----------------------	-----

**WHISKY & IRISH**

Ballantine's	15€
Johnnie Walker Red Label	15€
Famous Grouse	15€
Jameson	15€
Jameson 18 years	48€

**WHISKY VELHO E  
MALTE| OLD SCOTCH  
& MALT**

Chivas Regal 15 years	26€
Macallan 12 years	30€
Macallan 15 years	65€
JW Gold Label	42€
JW Blue Label	125€
Glenlivet F. Reserve	38€
Chivas Regal 25 years	150€
Ballantines 10 years	26€

**BOURBON &  
TENNESSEE**

Bulleit Rye	19€
Bulleit	21€
Jack Daniel's	17€
Four Roses	15€
Makers Mark	19€

**BRANDY & COGNACS**

Rémy Martin VSOP	26€
Rémy Martin XO	115€
R. Martin Louis XIII (4cl)	600€
R. Martin Louis XIII (2cl)	300€
Henessy XO	135€
Courvosier VSOP	26€
Martell VS	22€
Martell XO	125€
Macieira	14€



## FRESH JUICES

Laranja   Orange	8€
Ananás e Menta   Pineapple and mint	7€
Limonada   Lemonade	7€

## REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Coca-cola	5.5€
Coca-cola 0	5.5€
Sprite	5.5€
Nestea Limão	5.5€
Nestea Pêssego	5.5€
Bliss Royal água tônica	6€
Bliss Ginger Ale	6€
Fever Tree Ginger beer	6€
Fever Tree Indian tônica	6€

## ÀGUAS | WATER

Água sem gás 75cl   Still Water	4.5€
Água com gás 75cl   Sparkling Water	5.5€

## CAFÉ E CHÁ | COFFEE & TEA

Café espresso 	4€
Café espresso duplo	6€
Descafeinado	4€
Café latte	6€
Ice latte	7€
Cappuccino	6€
Americano	6€
Chá 	6€
Chocolate quente	6€
Leite	4€

## COCKTAILS SEM ALCÓOL | THE ZERO ABV

### VIRGIN MARY

Sumo de tomate, sumo limão, molho inglês, tabasco, sal, pimenta preta |  
Tomato juice, fresh squeezed lemon juice, english sauce, tabasco, salt and black pepper

15€

### STRAWBERRY COLADA

Morango, gelado de coco, sumo de abacaxi |  
Strawberries, coconut ice cream, pineapple juice

15€

### VIRGIN PIÑA COLADA

Puré de côco caseiro, sumo de ananás e sumo de lima fresco |  
Homemade coconut purée, pineapple juice & fresh squeezed lime juice

15€

### CRANBERRY VIRGIN MOJITO

Puré caseiro de arando aromatizado com alecrim, hortelã, lima e soda |  
Homemade cranberry purée flavoured with rosemary, fresh mint, lime & soda

15€



Produto 100% de origem sustentável

Product 100% self sustainable

Os nossos chás têm certificação Kosher e Biológica

Our tea has kosher certification as well as bio certification

“Para efeitos de consulta do consumidor, os produtos confeccionados e produzidos nesta unidade encontram-se listados em tabela informativa, estando assinalada a presença de potenciais alérgenos nos mesmos.”

“For consumer consultation purposes, the products made and produced in this unit are listed in informativetable, marking presence of potential allergens in them”

Art. 44º (EU) Nº1169/2011

Estimado cliente,  
o estacionamento da sua viatura é cortesia do hotel.

*Dear Guest,  
we inform that when you dine at Valle-Flôr Restaurant,  
the parking of your car is free.*

DL nº10/2015

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

*“No plate, food or beverage product, including the couvert,  
can be charged if not requested or used  
by the customer”*

Uma taxa de 10% é adicionada à fatura final como sugestão de gratificação. Este montante é atribuído a o pessoal. Se desejar adicionar ou remover valor a este montante, sinta-se à vontade para solicitar aos nossos colaboradores

An 10% fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff. If you wish to add or remove value to this amount feel free to ask any waiter.

O nosso peixe, marisco e frutos do mar, são capturados ao largo da costa portuguesa.

Por favor informe o empregado, em caso de alguma alergia ou intolerância alimentar.

Os nossos chás têm certificação Kosher e Biológica  
Our fish, shellfish and seafood, are caught off the portuguese coast.  
Please inform the employee in case of any food allergy or intolerance

Our tea has kosher certification as well as bio certification