



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Licenciatura em Restauração e Catering

Fábio André Duarte Costa
Novembro 2010



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda
Novembro, 2010

Fábio Costa nº 876

Relatório de Estágio Curricular,
Grande Real Santa Eulália, Resort & Hotel SPA





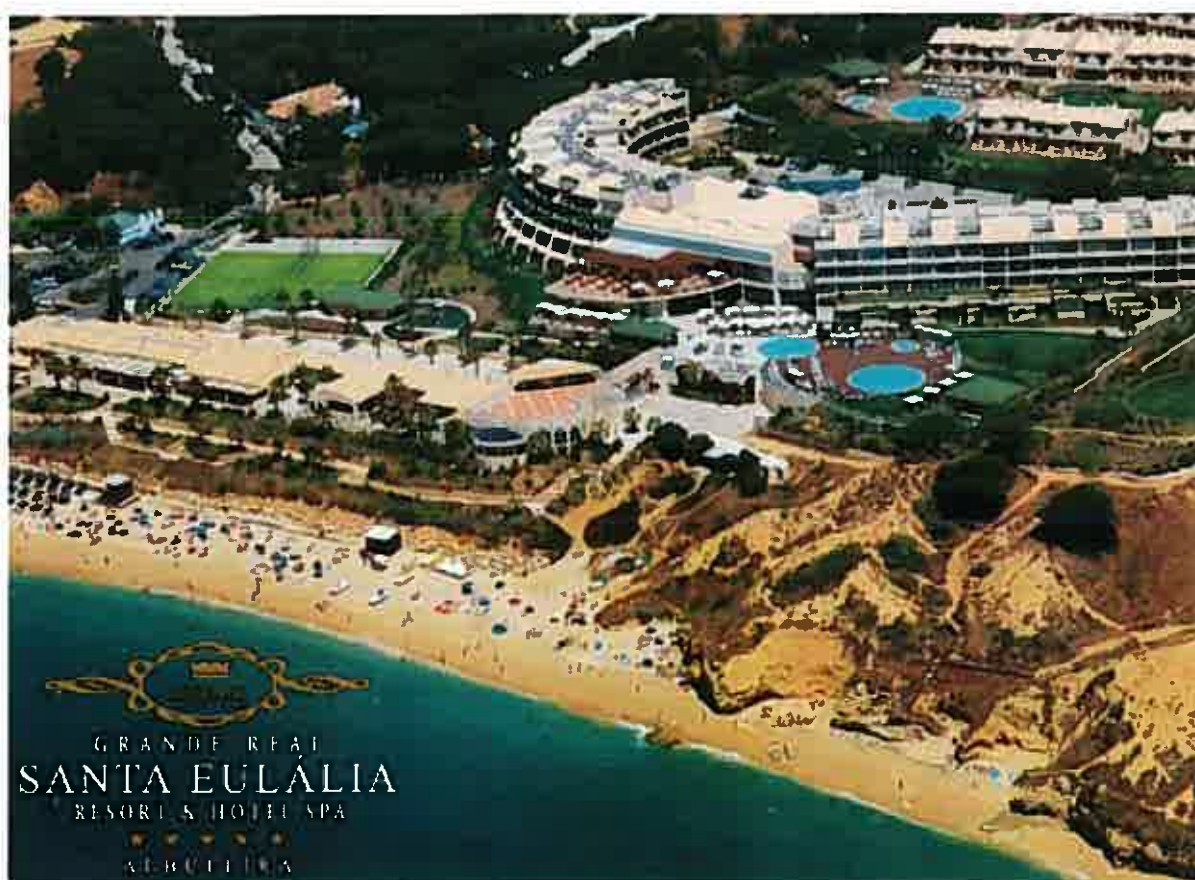
Escola Superior de Turismo e Hotelaria

Instituto Politécnico da Guarda

Novembro, 2010

Fábio Costa nº 876

**Relatório de Estágio Curricular,
Grande Real Santa Eulália, Resort & Hotel SPA**



Este relatório, foi realizado no âmbito da unidade curricular de estágio II, no Grande Real Santa Eulália, Resort e Hotel SPA, orientado pela Dr^a Vânia Freitas e supervisionado pelo professor Rui Cerveira.

Agradecimentos

Agradeço em especial a toda a equipa do restaurante Santa Eulália, que me receberam muito bem, que me apoiaram imenso, principalmente à Carminda que foi como uma mãe.

De salientar também o apoio do professor Rui Cerveira, que demonstrou interesse e preocupação durante o decorrer do estágio curricular, onde se disponibilizou para ajudar caso fosse necessário.

O meu muito obrigado a todos.

Índice

Introdução	1
Parte I	2
1. Identificação do Aluno	2
2. Identificação da Empresa	2
3. Identificação do Orientador	3
4. Identificação do Supervisor	3
Parte II.....	4
1. Apresentação da empresa	4
1.1. Nome	4
1.2. Localização	4
1.3. Ficha técnica dos serviços da Empresa.....	4
1.3.1. Serviços e Facilidades	5
1.3.2. Alojamento	5
1.3.3. Restaurantes e Bares	7
1.3.4. Salas de Conferências	10
1.3.5. Realito	12
1.4. Organigrama da empresa	13
1.5. Análise crítica à empresa	13
2. O Estágio curricular	14
2.1. Plano de Execução	14
2.2. Área de serviço.....	14
2.2.1. Identificação da secção	14
2.2.2. Período de estágio	14
2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas	15
2.2.4. Estrutura de pessoal e hierarquia na sala do restaurante Santa Eulália	16
2.2.5. Funções e tarefas executadas	17
2.2.6. Análise Crítica.....	17
2.2.6.1. Aspectos positivos	17
2.2.6.2. Aspectos negativos	18
2.2.6.3. Auto análise	18

3. Conclusão	19
3.1. Relevância do estágio na progressão académica e profissional.....	19
3.2. Aspectos positivos	19
3.3. Aspectos negativos	20
3.4. Sugestões.....	20
Parte III	21
Bibliografia.....	21
Anexos.....	22

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRAÇÃO 1: LOCALIZAÇÃO DO HOTEL	4
ILUSTRAÇÃO 2: CAMA DE CASAL.....	6
ILUSTRAÇÃO 3: SALA DE QUARTO	6
ILUSTRAÇÃO 4: QUARTO DE HOTEL	6
ILUSTRAÇÃO 5: RESTAURANTE PÉRGULA.....	8
ILUSTRAÇÃO 6: RESTAURANTE LE CLUB.....	8
ILUSTRAÇÃO 7: BAR DO REAL.....	8
ILUSTRAÇÃO 8: BAR MEZANINO	9
ILUSTRAÇÃO 9: RESTAURANTE REAL	9
ILUSTRAÇÃO 10: RESTAURANTE STª EULÁLIA (INTERIOR).....	9
ILUSTRAÇÃO 11: SALA DE REUNIÕES	10
ILUSTRAÇÃO 12: SALA DE CONFERÊNCIAS.....	11
ILUSTRAÇÃO 13: SPA	11
ILUSTRAÇÃO 14: CARDIO-FITNESS.....	12
ILUSTRAÇÃO 15: REALITO.....	12

Introdução

Este relatório é sobre o estágio que realizei no Grande Real Santa Eulália, Resort e Hotel SPA, e divide-se em três partes:

Na primeira parte, encontra-se a identificação dos principais envolvidos no estágio curricular em questão.

Na segunda parte, é feita uma descrição mais detalhada da empresa e das secções onde estive a estagiar, havendo também espaço para algumas conclusões tiradas durante o período de estágio.

Por último, a terceira parte é constituída pela bibliografia que serviu de suporte para a elaboração do relatório e alguns anexos que o possam complementar.

Parte I

1. Identificação do Aluno

1.1.

Fábio André Duarte Costa

1.2.

Nº 6000876

1.3.

Aluno do 3º Ano da licenciatura em Restauração e Catering

2. Identificação da Empresa

2.1. Nome

Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel SPA

2.2. Categoria

Resort & Hotel SPA

2.3. Morada

Praia de Santa Eulália, 8200-916 Albufeira

2.4. Contactos

Telefone: (+351) 289 598 000

Fax: (+351) 289 598 001

E-mail: info@grandereal.com

Sítio: www.grandereal.com

3. Identificação do Orientador

3.1. Nome

Vânia Freitas

3.2. Cargo

Assistente de F&B

4. Identificação do Supervisor

4.1. Nome

Professor Rui Cerveira

Parte II

1. Apresentação da empresa

1.1. Nome

Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel SPA

1.2. Localização

O Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel SPA, situa-se na praia de Santa Eulália, freguesia de Olhos d' Água, perto de Albufeira.



Ilustração 1: Localização do Hotel

1.3. Ficha técnica dos serviços da Empresa

O Grupo Hotéis Real apareceu no mercado hoteleiro, com a abertura do Hotel Real Parque, de 4 estrelas, em Lisboa, em 1994, tornando-se muito rapidamente num dos maiores hotéis de referência.

Dois anos depois, em 1996, também em Lisboa, abre o Real Residência Suite Hotel. Em 2002 decidem investir na região mais popular do turismo em Portugal, o Algarve, mais propriamente em Albufeira, abrindo assim o Hotel Real Bellavista, com apenas 4 estrelas.

Passado um ano, o grupo continuou a sua expansão com mais duas unidades hoteleiras, o Real Palácio e o Real Oeiras, os dois situados em Lisboa.

Em 2004, surge o primeiro hotel de 5 estrelas, o Hotel Grande Real Santa Eulália, situado também em Albufeira.

Em Março de 2007, o grupo abre mais um luxuoso Hotel & SPA, o Grande Real Villa Itália, que se localiza na vila de Cascais, mais precisamente na Boca do inferno.

Este foi construído aproveitando o edifício das antigas residências do rei Humberto de Itália.

Em Maio deste mesmo ano abriu o Grande Real Marina de Olhão Resort & Hotel SPA, em Olhão.

Os hotéis Real têm como lema “Pequenos Detalhes, grandes diferenças”, tendo vários serviços para oferecer e visando os vários interesses dos clientes.

1.3.1. Serviços e Facilidades

Como serviços, esta unidade tem para oferecer ar condicionado, ligação directa de telefone, ligação gratuita à internet ADSL e wireless, televisão por satélite, TV, entre outros.

Tem também ao dispor dos seus clientes, a recepção (aberta 24h), quatro elevadores, um restaurante com serviço de buffet, um restaurante com serviço *à la carte*, bar no interior do hotel e três bares de piscina, quatro piscinas exteriores, sala de conferências, o real SPA Thalasso, o Realito (clube infantil), loja/quiosque/tabacaria, sala de jogos, sala de televisão, cabeleireiro, serviço de lavandaria, entre outros.

1.3.2. Alojamento

O Grande Real Santa Eulália dispõe de 344 quartos, 65 twin/duplo com vista para o mar, 83 twin/duplo com vista para o resort, 5 twin/duplo com jacuzzi aquecido no terraço, 7 individuais com vista para o resort, 19 suites com vista para o mar, 7 com vista para o resort, 1 suite com jacuzzi, 2 suites grande real, 30 resort suites T0, 105 resort suites T1 e 20 resort suites T2.

Quartos equipados com mini-bar, televisão por satélite, secador de cabelo, WiFi, rádio, cofres individuais, room service 24h, entre outros.



Ilustração 4: Cama de casal



Ilustração 3: Sala de quarto



Ilustração 2: Quarto de hotel

1.3.3. Restaurantes e Bares

Neste hotel os clientes têm à sua disposição vários restaurantes e bares. O restaurante Real, o restaurante Pérgula, o restaurante Le Club e o restaurante Santa Eulália. Dentro do hotel existe o bar Real, e 3 bares exteriores junto às piscinas.

O hotel tem também o bar Mezanino, que não se encontra aberto no verão, e para casamentos e cocktails dispõe do Sea's Lounge.

O Restaurante Real serve os pequenos-almoços, almoços e jantares, e é indicado também para jantares temáticos e para grupos tendo capacidade para 450 pessoas (entre o espaço interior e a esplanada).

O Restaurante Pérgula, não se encontra aberto todo ano e só serve jantares. Com o serviço *à lá Carte*, é um restaurante gourmet, com capacidade para 36 pessoas no interior e 60 na esplanada. O Pérgula é também ideal para cocktails, jantares de grupo e coffee-breaks.

O restaurante Le Club localiza-se sobre a praia Santa Eulália, tem capacidade máxima para 160 pessoas (no interior e esplanada), e no bar e discoteca pode ter capacidade para mais de 600 pessoas. A sua cozinha tem influências italianas. Este espaço é ideal para passar o resto da noite em espírito de festa, transformando-se à meia-noite num espaço nocturno. O Le Club também é ideal para cocktails, música ao vivo, jantares de grupo, entre outros.

O Restaurante Santa Eulália inicialmente não pertencia ao hotel, mas em 2004 passou para o grupo real, com uma nova decoração. É um restaurante tradicional, acolhedor e apropriado para um jantar a dois ou em família. Este restaurante tem uma capacidade máxima de 370 pessoas (200 na esplanada, 110 na sala superior e 60 na sala inferior).

Quanto aos bares exteriores, os clientes podem aproveitar para tomar uma bebida ou uma refeição ligeira e no interior encontra-se o Bar do Real.



Ilustração 5: Restaurante Pégula



Ilustração 6: Restaurante Le Club



Ilustração 7: Bar do Real



Ilustração 8: Bar Mezanino



Ilustração 9: Restaurante Real



Ilustração 10: Restaurante Santa Eulália (interior)



Ilustração 11: Restaurante Santa Eulália (exterior)

1.3.4. Salas de Conferências

Este hotel disponibiliza também 5 salas de conferência/reuniões para quem se desloca para fins profissionais. Possui também duas salas enormes com paredes amovíveis que se transformam em pequenas salas. Nestes espaços os clientes podem ter acesso ao material audiovisual e em todas as salas encontram-se telefones sem fios integrados na rede do hotel e internet “WiFi” grátis.

Em suma, no hotel são criados todas as condições para responder às necessidades de cada cliente.



Ilustração 12: Sala de reuniões



Real SPA Thalasso

Ilustração 13: Sala de conferências

O Real SPA Thalasso é o local ideal para relaxar e para aproveitar os variadíssimos tratamentos de beleza e rejuvenescimento que o hotel tem para oferecer.

O SPA oferece também um espaço moderno de cardio-fitness e ainda uma oferta de vários menus elaborados por nutricionistas, que farão deste espaço o local ideal para quem procura o verdadeiro bem-estar.



Ilustração 14: SPA



Ilustração 15: Cardio-fitness

1.3.5. Realito

As crianças também têm direito a um tratamento especial e os pais a um pequeno descanso e, para isso, o hotel criou o Realito, no qual as crianças entre os 3 e os 12 anos podem passar o tempo a aprender e a divertirem-se com as diversas actividades que os animadores proporcionam.



Ilustração 16: Realito

1.4. Organigrama da empresa

O organigrama da empresa encontra-se em anexo devido à sua extensão.

1.5. Análise crítica à empresa

O grupo real é uma empresa organizada, que tem um bom ambiente de trabalho com a grande maioria dos funcionários e secções.

No decorrer do meu estágio, foram surgindo alguns episódios peculiares por parte de alguns clientes, o que através do profissionalismo dos funcionários foi sempre possível dar resposta à situação, sempre com a premissa de não perturbar os restantes clientes. Perante isto, julgo ser fundamental a existência de um bom responsável na organização, pois sem isso este tipo de situações seriam mais complicadas.

Como qualquer empresa, devido à crise que o nosso país atravessa, também tem sentido algumas dificuldades e, nomeadamente, com a época de verão a terminar deparei-me com alguns despedimentos.

Trabalhar no grupo Real foi sem dúvida uma experiência enriquecedora e gratificante pois, mesmo sendo estagiário, o tratamento revelado pelos colaboradores fez-me sentir como sendo parte integrante da equipa, o que me deu muita confiança e prazer no que fazia.

2. O Estágio curricular

2.1. Plano de Execução

No período de estágio, a primeira semana percorri os três bares existentes junto das piscinas exteriores. De seguida, fui para o restaurante Santa Eulália (marisqueira), onde passei a grande maioria do estágio e, por último, fui para os banquetes onde estive a exercer funções durante uma semana.

Nas três vertentes por onde passei, tive dos mais variados horários, até porque nos bares e nos banquetes entrava na parte da manhã enquanto no restaurante só pelas 15h, onde saíamos na maioria das vezes depois da hora de saída.

2.2. Área de serviço

2.2.1. Identificação da secção

O meu estágio foi por completo na componente de F&B, onde estive de 26 de Julho de 2010 a 2 de Agosto, nos bares das piscinas, de 3 de Agosto a 19 de Setembro no restaurante Santa Eulália e por último de 20 a 26 de Setembro nos banquetes.

2.2.2. Período de estágio

O estágio teve a duração de 2 meses, de 26 de Julho de 2010 a 26 de Setembro de 2010.

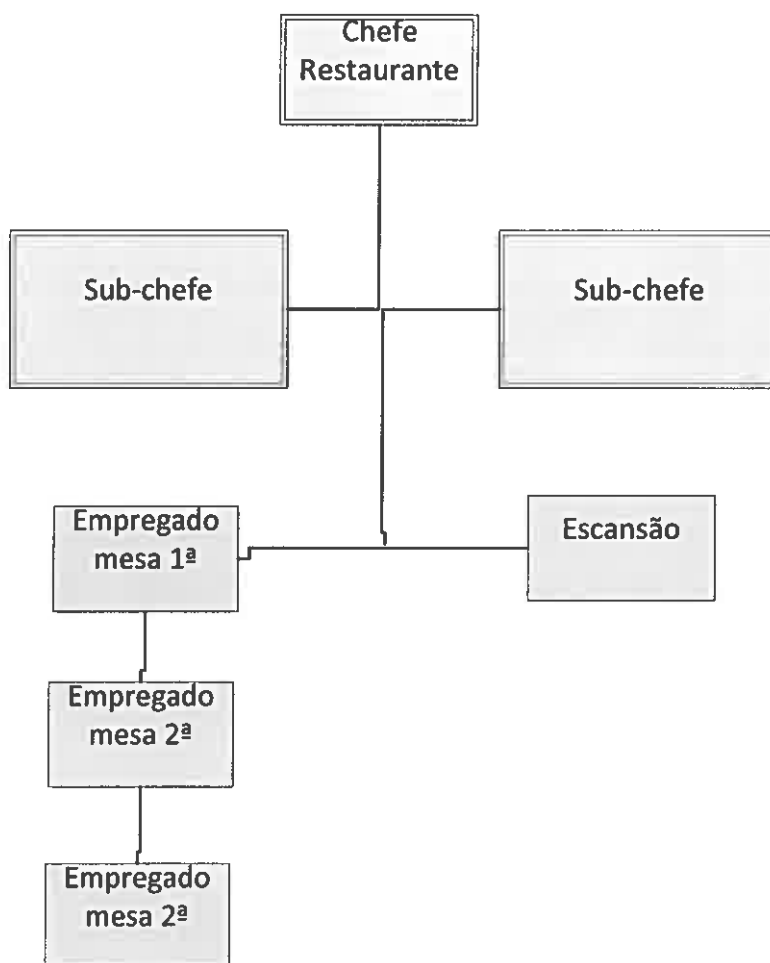
2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas

- Bar da Piscina, encontra-se aberto de Abril a Setembro, entre as 09h e as 19h, onde tínhamos o bar Falésia (o principal), o Poente e o Nascente, estes últimos só se encontram abertos na época mais alta do ano, de Julho a inícios de Setembro. Oferece uma carta, com snacks, cocktails, refrigerantes, gelados, entre muitos outros produtos para satisfação do cliente.

- Restaurante Santa Eulália (marisqueira), junto à praia, labora somente entre Março e Outubro, com capacidade máxima para 370 pessoas divididas por, 200 na esplanada, 110 na sala superior e 60 na sala inferior. O restaurante realiza somente jantares (salvo ocasiões especiais), no qual oferece condições para jantares de grupo, realizações de eventos e de apresentações, estando aberto ao público em geral e não só para os hóspedes do hotel, o que proporcionava uma casa mais requisitada, aberto a partir das 19h até às 23h. Neste restaurante, as especialidades são confecções com base em peixe e marisco, tendo também pratos de carne, para os mais variados gostos individuais de cada um, sendo este serviço somente à carta. A equipa de funcionários, era constituída por 8 profissionais (eu incluído).

- Os banquetes, sector onde se realizam de pequenas a grandes envergaduras, com cerca de 1200 m² para eventos de todas as categorias, apresenta horários flexíveis dependendo do evento em questão, espaço para encontros profissionais e realização de festejos de maior dimensão.

2.2.4. Estrutura de pessoal e hierarquia na sala do restaurante Santa Eulália



2.2.5. Funções e tarefas executadas

Nos bares as minhas tarefas foram das mais variadas possíveis, onde inicialmente tratava dos snacks e ficava na esplanada a atender os clientes, e no final da semana já estava atrás do balcão a tratar dos pedidos, na caixa e fazia a abertura sozinho, onde me deram total liberdade. Apesar de curta, foi uma boa experiência.

Já no restaurante exerci todas as funções existentes. O grupo apresenta uma excelente organização, onde se dividiam as pessoas por cada tipo de tarefas, ou seja, dois responsáveis por levantar os pedidos e sentar os clientes, outros dois a fazer a marcação das mesas (com talheres e louças adequadas ao pedido individual de cada cliente), o escansão, o responsável da roda e por último a pessoa encarregue da caixa.

Graças a esse método de trabalho e à equipa que integrei, foi-me possível realizar todas as funções de modo a aprender da melhor forma, com os melhores de cada sector.

Por último, nos “banquetes”, comecei como ajudante do chefe de banquetes, o qual me foi integrando do funcionamento habitual e dos métodos utilizados, para um maior enriquecimento profissional dentro do F&B.

2.2.6. Análise Crítica

2.2.6.1. Aspectos positivos

Este estágio, possibilitou-me uma enorme aprendizagem e enriquecimento. Fui recebido muito bem por todos e, inclusivamente, em todos os sectores por onde passei fiz amigos, estando sempre dispostos a ajudar e a ensinar-me todo o seu conhecimento de trabalho. Assim sendo, fazendo o balanço global do estágio, sinto que cresci não só

profissionalmente, mas também como pessoa. De salientar de igual modo, que no grupo onde me inseri foi notável o trabalho de equipa que está subjacente, o apoio mútuo, o convívio existente entre colegas e a animação, mesmo em horas de mais aperto onde chegávamos aos 200 jantares.

2.2.6.2. Aspectos negativos

De negativo, é o facto que durante a época alta os estagiários são colocados para lá, todos ao molho, o hotel dispõem de apartamentos habitualmente destinados aos estagiários, onde nesta altura é tudo sobrelotado.

De referir também o facto de que os funcionários nessa mesma época ficam com apenas uma folga por semana devido ao aumento sazonal da época, mas onde previamente são abordados e lhes é questionado se aceitam ou não essas condições excepcionais, o que exige muito desses colaboradores, pois tive colegas a irem-se abaixo física e psicologicamente.

2.2.6.3. Auto análise

No meu entender estive à altura do desafio, pois foi também a opinião dos meus superiores na organização, que mo disseram no final do estágio, onde ultrapassei os requisitos normais de um estagiário. Aprendi imenso este ano, o estágio foi muito para além do que eu imaginava, optimista, e assim sendo foram dois meses que passaram muito bem, aprendendo todos os dias.

3. Conclusão

3.1. Relevância do estágio na progressão académica e profissional

É uma experiência única, no que diz respeito à aprendizagem e crescimento académico, profissional e mesmo como pessoa, pois fui adquirindo conhecimento, fruto do decorrer do estágio, onde em conjunto com pessoas que não conhecia e que num período curto de espaço de tempo, passam a ser as pessoas com quem mais convivo e aprendo coisas novas, inovadoras e úteis para a minha formação.

Em suma, só tenho a agradecer a oportunidade que tive em poder estagiar no Grande Real Santa Eulália, Resort & Hotel SPA, onde aprendi mesmo muito com todos os elementos da organização, desde o director aos estagiários, onde todos formam um núcleo, interventivo em todas as situações, de modo a levarem o projecto, em que nos encontrávamos inseridos até ao fim.

3.2. Aspectos positivos

Este ano o estágio ajudou-me imenso, a decidir o que realmente quero para a minha vida profissional, onde continuarei a estagiar na componente de F&B, pois é o que quero, pois, vivi experiências que contribuíram para o meu bem-estar profissional e onde trabalhava com prazer, foi um desafio diário, principalmente, quando me eram atribuídas responsabilidades extra, que permitia uma motivação acrescida. Aspectos que sinto fulcrais para todos que exercem uma actividade profissional.

3.3. Aspectos negativos

O que tenho a apontar é somente o alojamento onde fiquei instalado, foi muito complicado viver numa casa com 8 pessoas, com horários, estilos de vida e maneiras de ser e estar totalmente diferentes.

3.4. Sugestões

O hotel poderia apostar em melhorar a recruta de funcionários extra, pois, por vezes apareciam indivíduos que não percebiam nada do assunto, o que no hotel em questão não pode acontecer, até pelo nível de exigência que os clientes têm num hotel com esta categoria.

Grande Real Santa Eulália, Resort & Hotel SPA, recomenda-se a quem queira visitar, principalmente como cliente, mas também como estagiário.

Parte III

Bibliografia

Sítio online da empresa:

<http://www.granderealsantaeculaliahotel.com/>, visitado até 11/11/2010, pelas 23h

E também dados recolhidos na própria empresa durante o período de estágio.

Anexos

Carta do restaurante Santa Eulália

PARA COMEÇAR TO TASTE

Sortido de pão fresco servido com manteiga <i>Selection of fresh bread served with butter</i>	€ 1.80
Acepipe do dia <i>Daily appetizer</i>	€ 3.80
Tiras de lula panada com ketchup picante <i>Deep fried squid rings with spicy ketchup</i>	€ 4.50
Sardinhas albardadas com molho tártaro <i>Deep fried sardine fillets with tartar sauce</i>	€ 4.50
Pastéis de Bacalhau com maionese de alho <i>Cod Fish fritters with garlic dip mayonnaise</i>	€ 4.00
Camarão em camisa de batata com molho chilli doce <i>Shrimps in a potato shell with sweet chilli sauce</i>	€ 5.50
Anéis de cebola com especiarias e guacamole (Veg) <i>Spicy Onion rings with spices & guacamole (Veg)</i>	€ 3.90

ENTRADAS *STARTERS*

Melão da época com presunto Ibérico e redução de Porto € 9,50
Honey melon with Iberic smoked ham and Port wine reduction

Amêijoas à Bulhão Pato € 19,00
Clams "Bulhão Pato" style with fresh coriander & garlic

Gambas fritas com alho e salsa € 15,50
Sautéed Prawns with garlic and fresh parsley

Salada de Queijo cabra fresco com tomate, azeite virgem e manjeriço € 8,50
Fresh goat cheese salad with sun ripped tomato, virgin olive oil and basil

Salada de Camarão, maçã verde e milho doce com molho cocktail € 14,50
Shrimp, granny smith apple and sweet corn salad with cocktail sauce

Folhado de Queijo de cabra e espinafres (Veg) € 8,50
Goat cheese & spinach puff pastry (Veg)

SOPAS *SOUPS*

Sopa de vegetais do dia € 3,50
Vegetable soup daily fresh

Açorda de Tomate e Camarão com coentros e ovo escalfado € 5,50
Tomato and shrimp bread soup with coriander and poached egg

Sopa de Peixe e Marisco á moda do Chefe € 4,50
Fish and shellfish soup Chef's fashion

ESPECIALIDADES DE PEIXE E MARISCO

FISH AND SHELLFISH SPECIALITIES

Arroz de Marisco e Peixe com coentros frescos <i>Shellfish and fish rice with fresh coriander</i>	€ 19.50
Cataplana de Peixe e Marisco <i>Fish and shellfish stew in a Traditional Pot</i>	€ 19.50
Massada de Tamboril e Camarão no tacho <i>Monkfish and shrimp stew with pasta in the traditional pot</i>	€ 18.50
Lombo de Bacalhau salteado com pimentos e cebolas <i>Sautéed prime cod fillet with bell peppers and onions</i>	€ 17.50
Camarão Tigre salteado com malagueta e limão <i>Sautéed tiger prawns with piri-piri and lemon</i>	€ 23.00
Feijoada de Lavagante Canadá com feijão branco (2 pax) <i>American Lobster and white beans stew (2 pax)</i>	€ 52.00
Dourada, Robalo ou Pargo assado em caixa de sal marinho <i>Golden bream, Sea bass or Sea Bream baked in sea salt crust</i>	*Kg P.V.V.

* Veja o nosso preço do dia / *Check the daily price*

Todos os pratos são acompanhados por batatinhas novas assadas e uma selecção de vegetais
All dishes are served with baked new baby potatoes and a vegetable selection

ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

Salada mista / <i>mixed salad</i>	€ 2.50
Salada Sta. Eulália / <i>Sta.Eulália salad</i>	€ 2.50
Esparregado / <i>Spinach Puree</i>	€ 3.50
Arroz Branco / <i>White rice</i>	€ 3.00
Batatas fritas / <i>French fries</i>	€ 3.00
Vegetais do dia / <i>Daily vegetables</i>	€ 3.00

DA GRELHA DE CARVÃO VEGETAL

FROM THE CHARCOAL GRILL

*PEIXE FISH

Cherne / *Stone bass*

Cantarilho / *Red Snapper*

Corvina / *Meagre*

Dourada / *Golden bream*

Linguado / *Sole*

Lulas / *Squids*

Lombo de Atum / *Tuna loin*

Goraz / *Spanish Bream*

Pregado / *Turbot*

Pargo / *Red bream*

Robalo / *Sea bass*

Raia / *Skate*

Sargo / *Sea Bream*

Salmonete / *Red Mullet*

Camarão tigre Jumbo / *Jumbo Tiger Shrimp*

Carabineiros / *Red Shrimps*

Lagosta grelhada / *Grilled lobster*

Lavagante / *American lobster*

*Veja o preço KG do dia no Quadro Negro

**Check the daily KG price on the Black Board*




Todos os pratos são acompanhados por batatinhas novas assadas e uma selecção de vegetais

All dishes are served with baked new baby potatoes and a vegetable selection



MENU DE CRIANÇAS *KIDS MENU*

Palitos de Mozzarella panados com arroz <i>Breaded mozzarella sticks with rice</i>	€ 7.50
Douradinhos de frango com arroz <i>Chicken nuggets with rice</i>	€ 5.50
Panadinhos de peixe com arroz <i>Deep fried Fish Fingers with rice</i>	€ 6.50
Pizza de Fiambre e Queijo <i>Ham & cheese pizza ø 140</i>	€ 6.00
Bife de frango grelhado com ervilhas <i>Chicken steak on the grill with baby peas</i>	€ 6.50
Massa Fusilli com vegetais, tomate e basilico <i>Vegetarian fusilli pasta with tomato and basil</i>	€ 6.50



Podemos servir batatas fritas, no entanto aconselhamos os nossos vegetais aos mais novos

We can serve French Fries, however a portion of our vegetables are healthier for kids

DA GRELHA DE CARVÃO VEGETAL

FROM THE CHARCOAL GRILL

CARNE MEAT

Espetada de Fillet mignon <i>Beef tenderloin on the skewer</i>	€ 17.00
Bife do Acém com flôr de sal e azeite de pimenta preta (250gr) <i>Fore rib steak with extra Sea salt and black pepper olive oil (250gr)</i>	€ 19.50
Costeletas de borrego com oregãos <i>Lamb chops with oregano</i>	€ 16.50
Frango piri-piri <i>Chicken piri-piri</i>	€ 10.00
Bife do lombo à Portuguesa <i>Portuguese style sirloin steak</i>	€ 19.50
Lombinho de Porco preto marinado com pimentão <i>Black pork tenderloin marinated with paprika paste</i>	€ 15.50

Todos os pratos são acompanhados por batatinhas novas assadas e uma selecção de vegetais
All dishes are served with baked new baby potatoes and a vegetable selection

SOBREMESAS *DESSERTS*

Escolha o seu doce da nossa montra <i>Your choice from our display</i>	€ 4.50
Pudim de Caramelo, fruta fresca e chantilly <i>Caramel pudding, fresh fruit and chantilly</i>	€ 4.00
Mousse de chocolate branco e framboesa, molho frutos vermelhos <i>White Chocolate & Raspberry Mousse with red berry sauce</i>	€ 4.00
Salada de fruta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	€ 4.00
Fruta fresca da época (Melão, Laranja, Melancia, Maçã) <i>Seasonal fresh fruit (Melon, Orange, Watermelon, Apple)</i>	€ 3.00
A sua escolha da nossa selecção de gelados (2 bolas) <i>Your choice of our selection of ice creams (2 scoops)</i>	€ 5.00
Queijo da Serra com tostas, marmelada e prova de Porto <i>Serra cheese with toasts, quince jam and Port Wine taste</i>	€ 8.50

Bom apetite / *Enjoy your meal*

12% IVA incluído / *12% VAT included*



PRIMI PIATTI ENTRADAS

Insalata di verdure, parmegiano e pignoni grigliati
Seleção de alfaces e espinafres, pinhões, queijo Parmesão, crostões de pão e vinagrete balsâmico
Fresh selection of lettuce and spinach, pinions, Parmesan cheese, roasted bread bits and balsamic vinaigrette

€ 11.50

Carpaccio di Tonno con panzanella
Fatiões finas de atum sobre salada de tomate, pepino, cebola roxa, manjerico e azeite de limão
Thin sliced tuna served with tomato, red onion, cucumber and basil salad and lemon dressing

€ 13.50

Vitello Tonnato
Finas fatias de vitela cozida em caldo aromatizado e seu tradicional molho de atum
Thin slices of poached veal with the traditional tuna sauce

€ 13.50

Insalata di pomodoro, mozzarella e funghi
Mozzarella fresca de búfala, pétalas de tomate perfumadas com alho e basilico e cogumelos frescos marinados
Fresh buffalo mozzarella, tomato petals flavoured with basil and garlic and freshly marinated mushrooms

€ 12.50

Spaghetti chitarra ai Gamberoni e pomodoro fresco
Pasta fresca com camarão, molho de tomate, espinafres e basilico
Fresh Pasta with shrimp, fresh tomato, spinach and basil

€ 14.50

Pappardelle ai peperoncini rossi con vongole
Pappardelle com amêijoas, alho, malagueta e orégãos
Pappardelle with clams, garlic, sweet chilli and oregano

€ 14.50



PIATTO PRINCIPALE PRATOS PRINCIPAIS

Le scalopine di bacala cotto cinque minuti
Filete de bacalhau braseado com azeite, limão, chalota, aipo e Porto Branco
Braised filet of fresh codfish with olive oil, lemon, shallot, celery and White Port Wine

€ 23.50

Salmone al forno in crosta di spezia
Filete de salmão assado com especiarias, pasta fresca e molho de champanhe
Roasted salmon filet with spices crust, fresh pasta and champagne sauce

€ 23.50

Gamberi e Capesante all'aglio
Camarões e vieiras salteadas com alho e malagueta com um golpe de vinho verde e tomate.
Shrimp and scallops sautéed with garlic and fresh chilli, a drop of white wine and tomato

€ 24.50

Il pollo cotto sulla griglia alla mozzarella
Peito de frango salteado com especiarias e gratinado com presunto de Parma e mozzarella de búfala
Spicy boneless chicken breast cooked with Parma ham and buffalo mozzarella

€ 21.50

Controfiletto di manzo Pizzalola
Bife de vaca de novilho na grelha com um molho de pimentos malagueta, tomate e cogumelos shiitake
Sirloin Beef steak on the grill with a bell pepper, fresh chilli, tomato and shiitake mushroom garnish

€ 24.50

Le costolette d' agnello alla Romana
Costeletas de borrego sobre a grelha salpicadas com azeite virgem, alho e malagueta
Lamb chops on the grill sprinkled with olive oil, garlic and fresh chilli

€ 24.50



I DOLCI SOBREMESAS

Tiramisú

Pão de ló embebido em café, queijo Mascarpone e nata
coberto com raspa de chocolate
*Sponge cake soaked with coffee, Mascarpone cheese topped with
shaved chocolate*

€ 10.00

Affogato al caffè

Café espresso a escaldar sobre o seu gelado favorito
Hot espresso poured over one ice cream of your choice

€ 7.50

Panna cotta

Delicioso pudim de natas com geleia de mirtilho e
amêndoa torrada
*Delicious cream pudding with blue berries jelly and
roasted almond*

€ 9.50

Banana Split

Duas colheres de gelado com banana,
natas batidas e chocolate
*Two scoop of ice cream with banana,
whipping cream and chocolate*

€ 9.00

(IVA include; VAT included)




Le Club
SANTA EULALIA
Restaurante Bar
Dinner & after Dinner

Entradas Entradas Starters Vorspeisen

Lombo de atum em crosta de sésamo com chutney de pêra e mousse de wasabi com cebolinho
Tuna loin in sesame crust with pear chutney and wasabi and chives mousse
Thunfischfilet in Sesamkruste an Birnen-Chutney und einer Wasabi-Schnittlauch-Mousse

€ 16.50

 **Risotto de lentilhas verdes, creme de alho doce, tofu salteado com caril e beterraba crua**
Green lentils risotto, sweet garlic cream, sautéed tofu with curry and raw beetroot
Grüne-Linsen Risotto, süße Knoblauchcreme, sautierter Tofu mit Curry und roher roter Rübe

€ 15.50

Sopa de milho doce e funcho com leite de coco e sapateira
Sweet corn and fennel soup with coconut milk and crab meat
Suppe aus süßen mais und Fenchel mit Kokosmilch und Krebsfleisch

€ 12.50

Vieiras salteadas com azeite de shiitaki sobre cama de endívias e algas wakame, tártaro de tomate e alcachofra
Sautéed scallops with shiitaki olive oil on a bed of endives and wakame seaweed, tomato tartar with artichoke
Sautierte Jakobsmuscheln mit Olivenöl aus Shiitaki-Pilz, auf einem Bett aus Endivien und Wakame-Alge, Tomatentartar und Artischocke

€ 15.50

Mexilhões em cama de escabeche de tomate e cenoura, vinagrete de salsa e pimento assado e sua geleia do mar
Mussels on a tomato and carrot escabeche bed, parsley and roasted bell pepper vinagrete with his own sea water jelly
Miesmuscheln auf einem Bett aus Tomate-Karotte-Escabeche,
Petersilie- und geröstete Paprika - Vinaigrette im eigenem Meerwasser-Gelee

€ 15.50

Escalope de foie gras de pato curado com flôr de sal e ervas biológicas, brioche de amoras e sua salada de aipo e maçã verde

Cured foie gras in flower of salt with biological herbs, blackberries brioche, celery and green apple salad
Geräucherte Foie Gras in Salzblume und Kräutern aus biologischem Anbau, mit Brombeer-Brioche und einem Salat aus Sellerie und grünem Apfel

€ 21.50

Polvo da nossa costa na sua geleia com humus e sua salada de rebentos de alface e chalota, molho de sésamo e limão
Atlantic octopus aspic with hummus and a lettuce sprout salad with shallot, sesame and lemon sauce
Oktopus unserer Küste in Humus-Gelee an Sprossensalat mit Schalotten, Sesam-Zitronensauce

€ 17.50

Creme de ervilhas e seu tártaro de bacalhau com cebolinho e azeite virgem
Peas soup and codfish tartare with chives and virgin olive oil
Erbsencreme mit Stockfisch-Tartar, Schnittlauch und Olivenöl

€ 15.00

Peixes Peixes, Escalopes, Mariscos e Mariscos Fish & Shellfish e Mariscos Fisch & Meeresfrüchte E!

Filete de pregado com recheio de puré de chouriço sobre gnoquis de batata e salsa fresca com aicapparras e espuma de citronela

Turbot filet stuffed with chourizo puree on a bed of potato gnocchi with parsley, capers and lemon grass sauce
Filet vom Steinbutt, gefüllt mit einem Püree aus Chouriço-Wurst auf Kartoffel-Petersilien-Gnocchi, Kapern und Zitronengrasschaum

€ 28.50

Filete de robalo assado, puré de cenoura com limão e canela, espinafres salteados e molho de "Quinta do Valdoeiro" e ostra da costa

Roasted seabass filet with carrot, lemon and cinnamon puree, sautéed spinach and red wine "Quinta do Valdoeiro" sauce with fresh oysters
Geröstetes Filet vom Wolfsbarsch, Püree aus Karotten, Zitrone und Zimt, sautierter Spinat, "Quinta do Valdoeiro"-Rotwein Sauce mit frischen Austern

€ 31.50

Lombo de bacalhau meia cura confitado em azeite de alho sobre escabeche de funcho, raviolis de tomate e caviar de pimentos assados

Half dry cod fish loin slowly cooked in virgin olive oil and garlic on a bed of fennel escabeche, tomato raviolis and roasted bell pepper caviar
In Olivenöl und Knoblauch gegartes, halbtrocknetes Stockfischfilet auf einem Bett aus Fenchel-Escabeche, Tomaten-Kaviar-Ravioli und gerösteten Paprika.

€ 30.00

Camarões tigras salteados com cardamomo e gengibre e seu couscous de passas de uva e curcuma

Sautéed tiger prawns with cardamom and ginger with a dried grapes and turmeric couscous
Tigergarnelen sautiert in Kardamom und Ingwer mit Couscous aus Rosinen und Curcuma

€ 34.00

Carnes

Carne / Meat / Fleisch

Fleisch

Lombo de borrego assado com sal de laranja, salsa e tomilho, ravioli de ervilhas e maçã verde, molho de salva e chalota
Roasted rack of lamb with orange salt crust, parsley and thyme, green peas and apple ravioli, sage and shallot sauce
Geröstetes Lammkaree in einer Kruste aus Orangensalz, Petersilie und Thymian, Ravioli aus Erbsen und grünem Apfel an einer Sauce aus Salbei und Schalotten

€ 31.00

Capão recheado com frutos vermelhos e pinhões, folhado de couve branca, cebola e abóbora assada e seu molho de assado cremoso

Stuffed capon with wild berries and pine nuts, puff pastry of roasted pumpkin, onion and white cabbage with his own creamy roast sauce

Kapaun gefüllt mit roten Früchten und Pinien, weiskohl, Zwiebeln und gerösteter Kürbis in Blätterteig, an cremiger Schmorsauce

€ 27.50

Lombinho de porco preto salteado com flor de sal, mel e alecrim, migas de pão de milho e coentro, favas caramelizadas e sua salsa de kiwi

Sautéed black pork tenderloin with flower of salt, honey and rosemary, corn bread and fresh coriander purée, caramelized broad beans and kiwi salsa

Lendchen vom Iberischen Schwein sautiert mit Salzblume, Honig und Rosmarin, an einem Püree aus Maisbrot und Koriander, karamelisierte Saubohnen und Kiwi-Salsa

€ 29.00

Duplo medalhão de lombo de novilho, estufado de cogumelos ostra e portobelo, batatas salteadas com salsa e pimenta preta, molho de louro e vinho tinto

Double beef tenderloin medallion, oyster and portobello mushrooms stew, sautéed potatoes with parsley and black pepper, bay leaf and red wine sauce

Doppeltes Medaillon vom Jungrind-Filet, geschmorte Austern- und Portobellopilze, in Petersilie und schwarzem Pfeffer sautierte Kartoffeln, Lorbeer-Rotwein- Sauce

€ 32.00

 **Lasanha fresca de cogumelos, abóbora e verduras, seu tomate da estação com nata vegetal**

Fresh mushrooms lasagne with pumpkin and greens, summer tomato and vegetable cream

Lasagne aus Pilzen, Kürbis und Gemüse, Tomate der Saison und pflanzliche Sahne

€ 22.50



Vinhos Wines Weine

Aconselhe-se com um dos nossos profissionais, que lhe trará uma carta de Vinhos de excelência.

Our staff will present you our excellent wine list and assist you in your choice.


Gern berät Sie unser Personal bei Ihrer Wahl aus unserer exzellenten Weinkarte.

Sobremesas Desserts Desserts

Aconselhe-se com um dos nossos profissionais, que lhe trará uma carta de Sobremesas de excelência.

Our staff will present you our excellent Desserts list and assist you in your choice.

Gern berät Sie unser Personal bei Ihrer Wahl aus unserer exzellenten Dessertkarte.











Restaurante de Real
the place



Entradas

Sopa de vegetais do dia 	€ 5,00
Creme de ervilhas e abóbora com presunto e nata fresca	€ 7,00
Salada de Alfaces e Verduras com molho à sua escolha  	€ 8,50
Lollo rosso, romana, rúcola, mizuna e frisada com - Azeite e limão, Vinagrete, Mil lhas ou logurte e ervas	
A Salada do Chefe 	€ 10,00
Romana, queijo cabra curado, espinafre, tomate, milho doce, pimento, azeitona e molho de azeite virgem e limão	
Salada de Camarão Greenland	€ 12,50
Molho cocktail gelado sobre uma fresca salada de camarões e alfaces crocantes, servido com tostas integrais	
Salmão fumado Escocês	€ 13,00
Servido com guarnição tradicional e torrada de pão caseiro português	
Camarão à Algarvia	€ 17,50
Salteado com azeite, alho, vinho branco, manteiga e salsa	
Amêijoas à nossa moda	€ 21,00
Abertas em azeite, malagueta, alho, tomate e vinho branco seco	


Pizzas e Massas

Pizza Vegetariana 	€ 10,50
Tomate fresco, mozzarella, pimento vermelho, courgette, cebola, azeitonas e orégãos	
Pizza Grande Real	€ 10,50
Tomate polpa, mozzarella, peperoni, azeitonas, cogumelos e orégãos	
Tortelli com Ricotta e Rúcola 	€ 10,50
Com molho pesto, natas, basilico e pontas de espargos	
Lasanha de Espinafres 	€ 12,00
Em camadas com espinafres, tomate e Molho Branco collierto com queijo Mozzarella	
Pasta Penne com camarões e tomate	€ 13,00
Camarões, espinafres, tomate fresco, pinhões e basilico	
<i>* Os pratos de massa são servidos com queijo Grana Padano ralado</i>	

Pratos Principais

Supremo de Salmão salteado com salsa de papaya	€ 17,50
Pak choi salteada com rebentos de soja, gengibre, cebola roxa, coco e pasta chinesa	
Filete de Robalo no forno	€ 18,50
Recheado com cebola vermelha, beringela, tomate e azeitonas e seu molho de vinho branco e azeite	
Espetada de Camarão Tigre marinado	€ 21,00
Salteado com azeite, laranja, malagueta, pimenta e chalota, servido sobre arroz basmati de curcuma	
Frango Piripiri	€ 14,00
Franguinho sem osso grelhado e pincelado com molho picante de malagueta, batatas fritas e vegetais	
Costeletas de Borrego salteadas	€ 17,50
Marinadas com alecrim, alho, limão, aipo e chalota	
Bife da Vazia XL (350Gr)	€ 18,50
Grelhado com sal grosso e pincelado com azeite aromatizado	
Bife do Lombo de novilho	€ 21,00
Salteado com molho de pimenta verde e brandy ou grelhado, sortido de vegetais e batatas salteadas com especiarias	




Sobremesas

Salada de Fruta 	€ 5,50
Arroz doce com manga	€ 6,50
Bolo de chocolate e nozes, molho de frutos vermelhos	€ 6,50
Pudim de caramelo com fruta fresca e natas	€ 6,50
Mousse de chocolate de leite com interno de menta	€ 6,50
Escolha do Buffet de Sobremesas	€ 7,50




 Prato vegetariano

 Prato baixas calorias

Starters

Daily vegetable soup  	€ 5,00
Sweet peas and pumpkin soup with ham and fresh cream	€ 7,00
Green salad with your choice of sauces   Lollo rosso, romaine, rocket, mizuna, oak leave, water cress, Virgin olive oil, Vinaigrette, cocktail, yogurt & herbs	€ 8,50
Chef's Salad  Romain, cured goat cheese, spinach, tomato, sweet corn, bell pepper, olives and virgin olive oil lemon sauce	€ 10,00
Greenland Shrimps salad Iced cocktail sauce over a fresh shrimp and crispy lettuce salad, served with toasts	€ 12,50
Smoked Scottish Salmon Traditional garnish and toasted Portuguese farm bread	€ 13,00
Shrimps Algarvian fashion Sautéed with virgin olive oil, garlic, white wine, butter and parsley	€ 17,50
Algarvian Clam's Chef style Opened in olive oil, fresh chilli, garlic, tomato and wine	€ 21,00

Pizzas and Pastas


Vegetarian Pizza  Tomato, mozzarella, red bell pepper, courgette, onion, olives and oregano	€ 10,50
Pizza Grande Real Tomato, mozzarella, peperoni, olives, mushrooms and oregano	€ 10,50
Tortelli with ricotta and rucola  Pesto sauce with cream, basil and asparagus tips	€ 10,50
Spinach Lasagna  Layers of spinach, tomato, Bechamel sauce and Mozzarella cheese	€ 12,00
Penne with shrimps, spinach and tomato Napoli Penne with Tomato Napoli, spinach, shrimps and basil	€ 13,00

* The pasta dishes are served with Grana Padano cheese

Main Dishes

Sautéed Salmon filet with papaya salsa Sautéed Pak Choi, soya sprouts, ginger, red onion, coconut flakes and rice pasta	€ 17,50
Oven baked Sea bass filet Stuffed with red onion, eggplant, tomato, olives and white wine and olive sauce	€ 18,50
Tiger Prawns on the skewer Sautéed with olive oil, orange, chilli, black pepper and shallot. Basmati rice with turmeric	€ 21,00
Piri-piri Chicken Grilled boneless chicken slightly basted with spicy sauce, french fries	€ 14,00
Sautéed Lamb chops Marinated in rosemary, garlic, lemon, celery and shallot	€ 17,50
Beef Sirloin Steak XL (350gr) Grilled just with rock salt and brushed with aromatic olive oil	€ 18,50
Beef Tenderloin Sautéed with green pepper and brandy sauce or just grilled. Fresh vegetables and spicy fried potatoes	€ 21,00





Desserts

Fresh Fruit Salad 	€ 5,50
Sweet rice with mango	€ 6,50
Chocolate cake and nuts, red berries sauce	€ 6,50
Caramel pudding with fresh fruit and cream	€ 6,50
Milk Chocolate mousse with a mint heart	€ 6,50
Choice from the Dessert buffet	€ 7,50




 Vegetarian dish

 Low calorie dish

Vorspeisen

Tagessuppe 	€ 5,00
Erbsen- und Kürbiscremesuppe mit geräuchertem Schinken und Sahne	€ 7,00
Grüner Salat mit Sauce nach Wahl  	€ 8,50
Lollo Rosso, Romana-Salat, Rucola, Mizuna, Frisee mit Olivenöl-Zitronen Dressing, Vinaigrette, Balsamico, Thousand Islands oder Joghurt-Kräuter Dressing	
Salat vom Chef 	€ 10,00
Kopfsalat, Ziegenkäse, Spinat, Tomate, Süßmais, Paprika, Oliven und Olivenöl-Zitronen Dressing	
Greenland Garnelen Salat	€ 12,50
Eiskalte Cocktailsauce auf einem knusprigem Salat mit Garnelen, serviert mit Vollkorn Toasts	
Schottischer Räucherlachs	€ 13,00
Mit traditioneller Garnitur und hausgemachtem getoastetem Brot	
Garnelen nach Algarve Art	€ 17,50
Mit Olivenöl, Knoblauch, Weisswein, Butter und Petersilie	
Muscheln nach Art des Hauses	€ 21,00
In Olivenöl, Chilischote, Knoblauch, Tomate und trockenem Weisswein zubereitet	

Pizzen und Nudelgerichte


Vegetarische Pizza 	€ 10,50
Frische Tomate, Mozzarella, rote Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven und Oregano	
Pizza Grande Real	€ 10,50
Tomatenmark, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Pilze und Oregano	
Tortelli mit Ricotta und Rucola 	€ 10,50
Mit Pestosauce, Sahne, Basilikum und Spargelspitzen	
Spinatfasagne 	€ 12,00
Lagen aus Spinat, Tomate und Bechamelsauce, mit Mozzarella-Käse belegt	
Pasta Penne mit Garnelen und Tomate	€ 13,00
Garnelen, Spinat, frische Tomate, Pinienkerne und Basilikum	

* Nudelgerichte werden mit geriebenem Grana Padano Käse serviert

Hauptgerichte

Sautiertes Filet vom Lachs mit Papaya-Salsa	€ 17,50
Sautiertes Pak choi mit Sojasprossen, Ingwer, roter Zwiebel, Kokos und Chinesischer Paste	
Goldbrassenfilet aus dem Ofen	€ 18,50
Gefüllt mit roter Zwiebel, Aubergine, Tomate und Oliven, serviert mit Weisswein-Olivenölsauce	
Marinierte Tigergarnelen am Spiess	€ 21,00
Sautiert mit Olivenöl, Orange, Chilischote, Paprika und Schalotten, an Basmatireis aus Kurkuma	
Hähnchen Piripiri	€ 14,00
Hähnchen ohne Knochen mit scharfer Sauce napiert, Serviert mit Pommes Frites und Gemüse	
Sautierte Lammkoteletts	€ 17,50
Mariniert in Rosmarin, Knoblauch, Zitrone, Sellerie und Schalotte	
Lendensteak XL (350 gr)	€ 18,50
Gegrillt, mit grobem Salz und aromatisiertem Olivenöl gewürzt	
Filet vom Jungbullen	€ 21,00
Sautiert mit einer Sauce aus Grünem Pfeffer und Brandy oder einfach gegrillt, an Gemüse und sautierten Kartoffeln mit Gewürzen	

Desserts

Obstsalat 	€ 5,50
Milchreis mit Mango	€ 6,50
Schokoladenkuchen mit Nüssen und Sauce aus Roten Früchten	€ 6,50
Karamelpudding mit frischen Früchten und Sahne	€ 6,50
Mousse aus Milkschokolade mit einem Kern aus Minze	€ 6,50
Auswahl von unserem Dessertbuffet	€ 7,50

 Vegetarisches Gericht

 Kalorienbewusstes Gericht



Restaurante do Real
1880-2020

Existe um Livro de Reclamações ao seu dispôr na recepção
A Complain Book is available at reception
Ein Beschwerdebuch ist an der Rezeption erhältlich

IVA incluido
VAT included
Preise inklusive MwSt