


ALL DAY LOUNGE

MENU

SNACKS

PETISCOS | BITES

Hummus | Hummus  6 €
com pão pita.
with pitta bread.


Gomos de Batata | Potato Wedges  6 €
com ervas aromáticas, servido com maionese de alho e parmesão gratinado.
with herbs, garlic mayonnaise and grated parmesan cheese.

Guacamole | Guacamole  7 €
com nachos caseiros.
with home-made baked Nachos.

Asas de Frango | Chicken Wings 8 €
Asas de frango com molho barbecue (6 peças).
Chicken wings with barbecue sauce (6 pieces).

Queijo Frito | Cheese Fritters  8 €
Pequenos petiscos de mozzarella, camembert, chilli com mozzarella, molho chilli doce e maionese de alho.
Bite-sized mozzarella, camembert, chilli mozzarella, sweet chilli sauce and garlic mayonnaise.

Lascas de Bacalhau | Cod Chips 10 €
Azeitonas pretas, alcaparras, confit de pimentos, cebolinho, pão, vinagrete de caril.
Black olives, capers, confit peppers, chive, bread, curry vinaigrette.


Tábua de Queijo | Cheese Board  18 €
Seleção de queijos servidos com condimentos, pão e bolachas “crackers”.
Selection of cheese, served with condiments, bread and crackers.

Tábua de Charcutaria | Charcuterie Board 18 €
Charcutaria variada servida com condimentos e pickles, pão e bolachas “crackers”.
Selection of charcuterie served with condiments and pickles, bread and crackers.

PRONTO A PARTILHAR | READY TO SHARE

Cubos de Frango com Caril | Chicken Curry Cubes 13 €
Legumes, caril amarelo, leite de côco, feijão fava, pão pitta.
Vegetables, yellow curry, coconut milk, fava beans, pitta bread.

“Pica Pau” de carne de vaca | Beef “Pica Pau” 14 €
Bife do lombo, alho, vinho branco, pickles, salsa, pão.
Tenderloin, garlic, white wine, pickles, parsley, bread.



Polvo | Octopus  15 €
Cebola roxa, feijão careto, pimentos, alho, tomate, pão, molho de azeite virgem extra com limão.
Red onions, black eyed beans, bell peppers, garlic, tomato, bread, lemon Extra virgin olive oil dressing.

Camarão Piripiri | Piri-Piri Prawns 15 €
Alho, tomate, chili, vinho branco, coentros frescos, pão torrado.
Garlic, tomato, chilli, white wine, fresh coriander, toasted bread.

SALADAS CLÁSSICAS CLASSIC SALADS

Salada Caesar Cardini | Caesar Cardini Salad 16 €
Criada pelo Italiano Caesar Cardini, no seu restaurante “Caesar’s” em Tijuana, México.
Created by the Italian restaurateur Caesar Cardini at his restaurant, “Caesar’s” in Tijuana, Mexico.

Mistura de alface Romana da época, croutons, bacon, queijo parmesão gratinado, ovo cozido, anchovas, temperada com molho Caesar.
Mixed seasonal Romaine lettuce, croutons, bacon, grated parmesan cheese, boiled egg, anchovies, Caesar dressing.

12 Texturas de Verde | 12 Flavours of Green   16 €
Combinação de saborosos e frescos ingredientes verdes colhidos no nosso jardim.
Combination of fresh and healthy green ingredients.

Mistura de abacate, espinafres, pepino, tomate zebra verde, aipo, alface, sementes de abóbora, feijão fava, agriões, rúcula e molho de iogurte de lima e ervas aromáticas.
Mixed avocado, spinach, cucumber, green zebra tomato, celery, lettuce, pumpkin seed, fava bean, watercress, garden rocket, lime and herb yoghurt dressing.

Complete a sua salada | Upgrade your salads

- Frango crocante / Crispy chicken 5 €
- Camarão cozido / Boiled prawns 6 €

SANDUÍCHES E HAMBÚRGUERES
SANDWICHES & BURGERS

Hambúrguer de Frango Piripíri 18 €
Piri-Piri Chicken Burger
Pão brioche, frango Português picante grelhado, abacate, rúcula e tomate, acompanhado com batatas fritas.
Brioche bun, spicy Portuguese chicken steak, avocado, garden rocket, served with French fries.

Sanduíche Club | Club Sandwich 18 €
Torre de pão de forma, pasta de frango e maionese, bacon, ovo frito, alface e tomate, acompanhado com batatas fritas.
Tower of loaf bread, chicken mayonnaise paste, bacon, fried egg, lettuce, tomato, served with French fries.

Sanduíche Club Vegetariana 18 €
Vegetarian Club Sandwich
Torre de pão de forma, abacate, hummus caseiro, tomate, alface, ovo cozido e queijo fresco de ervas aromáticas.
Tower of loaf bread, avocado, home-made hummus, tomato, lettuce, boiled egg, herb cream cheese.

Hambúrguer de Vaca | Beef Burger 22 €
Pão brioche, 200gr de carne de vaca, rúcula, tomate, acompanhado com batatas fritas.
Brioche bun, 200g beef, garden rocket, tomato, served with French fries.

Prego no pão | Steak sandwich 22 €
Bife de vaca grelhado servido em baguete , cebola roxa caramelizada, rucula, mostarda, servido com batata frita steak house.
Steak sandwich in baguette , caramelized red onion, rocket, mustard, served steak house potatoes.

TOSTAS
TOASTS

Fiambre e Queijo | Ham & Cheese 13 €
Pão de forma tostado com fiambre e/ou queijo, acompanhado com batatas fritas.
Toasted crispy loaf bread, ham and/or cheese, served with French fries.

PIZZAS

Margarita | Margherita 16 €
Molho de tomate, mozzarella de búfalo e folhas de manjerição.
Tomato sauce, Buffalo Mozzarella and basil leaves.

Vegetariana | Veggies 18 €
Alcachofra grelhada, curgete, pimentos, cebola roxa e cogumelos brancos.
Roasted artichokes, zucchini, bell peppers, red onion and white mushrooms.

Campestre | Country 20 €
Frango, chouriço, azeitona preta, cogumelos, tomate seco e rúcula.
Chicken, chorizo, black olives, mushrooms, dried tomatoes and garden rocket.

Pepperoni 20 €
Pepperoni, queijo cheddar, azeitona preta e orégãos.
Pepperoni salami, cheddar cheese, black olives and oregano.

SOBREMESAS
DESSERTS

Taça de Fruta Laminada 10 €
Fresh sliced fruit bowl


Tarte morna de maçã com gelado de baunilha 12 €
Warm apple pie with vanilla ice cream

Crème brullé de baunilha com frutos vermelhos 12 €
Vanilla Crème brullé with berries

Tiramisu Tradicional 12 €
Traditional Tiramisu

GELADOS
ICE CREAM

Calippo 3,5 €
Cornetto 3,5 €
Magnum 3,5 €
Ben and Jerry's 7 €

 Vegetariano | Vegetarian

 Sem Glúten | Gluten free

* A equipa pode sugerir mais opções sem Glúten.
For additional Gluten Free options, please ask the team.



COCKTAILS

PRIMEIRO COCKTAIL DE AUTOR DO CONRAD ALGARVE CONRAD ALGARVE'S FIRST SIGNATURE COCKTAIL

The Cucumber-Mint Martini 13 €
Vodka Absolut ou Gin Beefeater, hortelã, pepino,
sumo de lima e xarope de açúcar
*Vodka Absolut or Beefeater Gin, mint, cucumber,
lime juice and sugar syrup*

COCKTAILS COM BOLHAS FIZZY COCKTAILS

Aperol Frozé 13 €
Aperol, vinho rosé e tônica de hibiscus
Aperol, rose wine and hibiscus tonic water

Keep Talking 13 €
Moscatel de Setúbal, itálicus, vermute branco,
toranja e top up de espumante rosé
*Moscatel de Setúbal, itálicus, white vermouth,
grapefruit and sparkling rosé top up*

Sparkling Cocktail 13 €
Espumante, Brandy e açúcar
Sparkling wine, Brandy and dash of sugar

French 75 14 €
Beefeater Gin, sumo de limão, açúcar e espumante
Beefeater Gin, lemon juice, dash of sugar and sparkling wine

Hugo Cocktail 15 €
Licor St. Germain, sumo de lima, soda e hortelã
St. Germain liqueur, lime juice, soda and mint leaves

COCKTAILS DE SUGESTÃO SUGGESTION COCKTAILS

Lago's Amarguinha Sour 12 €
Amarguinha, sumo de lima, puré de mirtilho e clara de ovo
*Portuguese "almond bitter" liqueur, lime juice,
blueberries purée and egg white*

Moscow Mule 12 €
Absolut vodka, sumo de limão, ginger beer
Absolut vodka, lemon juice, ginger beer

Pisco Sour 12 €
Pisco, sumo de limão, xarope de açúcar, clara de ovo
Pisco, lemon juice, sugar syrup, egg white

Paloma Tequila Cocktail 13 €
Olmeca Altos Tequila, sumo de lima, sumo de
toranja e soda
*Olmeca Altos Tequila, lime juice, grapefruit juice and
soda water*

Fresh Garden 13 €
Beefeater Gin, St. Germain, Calvados, manjeriço,
sumo de lima e xarope de açúcar
*Beefeater Gin, St. Germain, Calvados, basil, lime
juice, sugar syrup*

Mint Julep 15 €
Bulleit Bourbon, hortelã, açúcar
Bulleit Bourbon, mint, sugar

Smoky Red Pepper 15 €
Monte Lobos Mezcal, Olmeca Tequila, Chartreuse,
sumo de ananás e lima, xarope de pimentos
vermelhos e top up de ginger beer
*Monte Lobos Mezcal, Olmeca Tequila, Chartreuse,
pineapple juice, lime juice, syrup of red pepper, top
up with ginger beer*

COCKTAILS SEM ALCOÓL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Berry Bramble 9 €
Puré de bagas, sumo de limão, xarope de açúcar e Sprite
Berries purée, lemon juice, sugar syrup and Sprite

Virgin Mojito 9 €
Lima, hortelã, xarope de açúcar mascavado,
sumo de maçã e soda
Apple juice, mint, lime, brown sugar syrup and soda

Passion & Ginger Caipirinha 8 €
Lima, gengibre, puré de maracujá e ginger ale
Lime, ginger, passion fruit purée and ginger ale

Beba com moderação
Drink Responsibly

*Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Se tiver alguma dúvida acerca dos ingredientes utilizados, ou em caso de alergias ou restrições alimentares, por favor consulte um membro da equipa
Prices with VAT included at the legal rate. Lago Lounge possesses a complaints book.
Should you have special dietary requirements or allergies, or for any questions regarding our ingredients, please consult a member of staff

LISTA DE VINHOS

WINE LIST

VINHO ESPUMANTE

SPARKLING WINE

QMF BRUT, Bairrada	9 €	35 €
QMF Rosé, Bairrada	10 €	38 €
Filipa Pato, Blanc de Blanc		45 €
Filipa Pato, 3B Rosé		45 €
Colinas Cuvee Brut Nature	12 €	55 €
Bairrada		

VINHO DOCE

SWEET WINE

Porto Bioma Niepoort

Vintage 2012

Late Harvest

Quinta do Cardo 2015

CHAMPANHE RECOMENDADO

RECOMMENDED CHAMPAGNE

Laurent Perrier

Brut La Cuvée

Laurent Perrier

Cuvée Rosé

Laurent Perrier

Ultra Brut

Laurent Perrier

Millésime 2007

Laurent Perrier

Grand Siècle

VINHO BRANCO

WHITE WINE

3 Rios, Anselmo Mendes

Vinho Verde

Alvarinho, Loureiro, Avesso

Chocapalha 2019

Lisboa

Chardonnay

Caladessa 2019

Alentejo

Arinto, Alvarinho, Fernão Pires

Cerceal, Bical, Encruzado, Malvasia Fina

Três Bagos 2017

Douro

Sauvignon Blanc

VINHO ROSÉ

ROSE WINE

Quinta Boa Esperança

Lisboa

Castelão, Touriga Nacional, Syrah

Vallado 2017

Douro

Touriga Nacional

Dona Maria

Alentejo

Aragones

VINHO TINTO

RED WINE

Crasto 2017

Douro

Tinta Roriz, Touriga Nacional

Tinta Barroca, Touriga Franca

Carlos Reynolds 2018

Alentejo

Aragonez, Alicante Bouschet

Quinta de Santana 2017

Lisboa

Pinot Noir

SANGRIA

Vinho branco, tinto ou rosé português

Portuguese red, white or rose wine

Espumante português

Portuguese sparkling wine

VINHOS FORTIFICADOS | FORTIFIED WINES

VINHOS DO PORTO | PORT WINES

BRANCO | WHITE

Taylor's Chip Dry

ROSÉ

Croft Pink

RUBY

Taylor's Select Reserva**Bioma Niepoort 2012**

TAWNY

Taylor's 10 years**Taylor's 20 years**

XEREZ | SHERRY

Tio Pepe fino seco/dry**Solera 1847 oloroso** doce/sweet

MADEIRA

Blandy's Malmsey doce/sweet**Blandy's Duke of Sussex** seco/dryBeba com moderação
Drink Responsibly

BEBIDAS ESPÍRITUOSAS

SPIRITS

SELEÇÃO DE GINS

GIN SELECTION

Beefeater Servido com lima <i>Served with lime</i>	7 €
Beefeater Pink Servido com morango <i>Served with strawberry</i>	7 €
Tanqueray Servido com lima <i>Served with lime</i>	8 €
Bombay Sapphire Servido com lima <i>Served with lime</i>	9 €
Plymouth Servido com casca de laranja e limão <i>Served with orange and lemon peel</i>	10 €
Beefeater 24 Servido com toranja <i>Served with grapefruit</i>	11 €
Tanqueray 10 Servido com toranja e pimenta da Jamaica <i>Served with grapefruit and Jamaican pepper</i>	12 €
Sharish Blue Servido com framboesa e amoras <i>Served with raspberry and blackberries</i>	12 €
Gunpowder Servido com rosmaninho e toranja <i>Served with rosemary and grapefruit</i>	12 €
Le Tribute Servido com casca de laranja, erva limeira <i>Served with orange peel, lemon grass</i>	13 €
Gin Mare Servido com folhas de alecrim e toranja <i>Served with rosemary and grapefruit</i>	14 €
Hendrick's Servido com pepino <i>Served with cucumber</i>	14 €
Gin Vine Servido com uvas e hortelã <i>Served with grapes and mint</i>	14 €
Elephant Servido com mirtilos e maçã <i>Served with blueberries and apple</i>	14 €
Sipsmith Servido com casca de limão <i>Served with lemon peel</i>	14 €

Monkey 47 Servido com frutos vermelhos <i>Served with red berries</i>	18 €
--	------

WHISKY
ESCOCÊS | SCOTCH

Ballantines	7 €
Ballantines 12 yrs	10 €
Cardhu 12 yrs	12 €
Chivas Regal 12 y	11 €
Chivas Regal 18 yrs	18 €
Chivas Regal 21 yrs	70 €
Haig Club	14 €
Monkey Shoulder	10 €
Naked Grouse	12 €
Johnnie Walker Red Label	8 €
Johnnie Walker Black Label	10 €
Johnnie Walker Gold Label	13 €
Johnnie Walker Blue Label	40 €

SPEYSIDE 5cl

Glenlivet 15 yrs	15 €
Glenlivet 18 yrs	18 €
Knockando 12 yrs	30 €
Macallan 12 yrs	19 €
Glenfiddich 15 yrs	15 €
Glenfiddich 21 yrs	30 €

HIGHLAND 5cl

Balblair Vintage 79	34 €
Glenmorangie 10 yrs	14 €
Oban 14 yrs	17 €

LOWLANDS 5cl

Glenkinchie	11 €
--------------------	------

ISLAY 5cl

Caol Ila 12 yrs	17 €
Lagavullin 16 yrs	18 €
Laphroig 10 yrs	12 €
Isle of Jura 10 yrs	10 €

IRLANDÊS | IRISH 5cl

Jameson	8 €
Tullamore Dew 10 yrs	12 €
Roe & Co	12 €

CANADIANO | CANADIAN 5cl

Canadian Club	9 €
----------------------	-----

JAPONÊS | JAPANESE 5cl

Nikka from the Barrel	20 €
------------------------------	------

*Todos os destilados acompanhados de mixers têm um suplemento de 3,5 € ou de 4,5 € por premium
 All spirits accompanied with mixers have a supplement of €3.5 or €4.5 for premium

BEBIDAS ESPÍRITUOSAS

SPIRITS

WHISKY
AMERICANO | AMERICAN

Bulleit Bourbon Bulleit	5cl	9 €
Rye		10 €
Four Roses		10 €
Jack Daniel's		10 €
Maker's Mark		12 €

TEQUILA

Don Julio Blanco	5cl	12 €
Don Julio Reposado		16 €
Olmeca Altos Blanco		9 €
Olmeca Altos Reposado		10 €

COGNAC

Hennessy VS	5cl	10 €
Hennessy Fine de Cognac		17 €
Hennessy XO		24 €
Martell VS		11 €
Martell VSOP		14 €
Martell XO		32 €

ARMAGNAC & CALVADOS

Comte Fabert	5cl	8 €
Calvados Berneroy XO		12 €
Chabot Napoléon		15 €

AGUARDENTE E BRANDY NACIONAL
PORTUGUESE SPIRITS AND BRANDY

Macieira	5cl	5 €
Medronho / Melosa		8 €
Adega velha XO		14 €
Ferreirinha velha		15 €
Magistra		26 €

VODKA

Absolut	4cl	7 €
Absolut Citron		8 €
Absolut Elyx		12 €
Ketel one		8 €
Ciroc		12 €
Ciroc Coconut		12 €
Snow Leopard		14 €
Stolichnaya Elit		20 €
Beluga Allure		20 €
Beluga Golden line		24 €
Grey Goose		13 €
Grey Goose Poire		13 €

RUM

Bacardi	4cl	8 €
Diplomático Matuano		12 €
Diplomático Exclusivo		16 €
Havana club 3 yrs		7 €
Havana club 7 yrs		12 €

Chairman's The Forgotten Casks St. Lucia	16 €
Chairman's Reserve Spiced Rum Zacapa	15 €
23 yrs	12 €
Rum Zacapa XO	25 €

CACHAÇA

Cachaça Janeiro	4cl	6 €
Leblon		9 €

MEZCAL

MonteLobos	4cl	15 €
------------	-----	------

LICORES
LIQUORS

INTERNACIONAIS | INTERNATIONAL

Amaretto Disaronno	4cl	7 €
Baileys		7 €
Benedictine		8 €
Cointreau		7 €
Drambuie		8 €
Frangelico		7 €
Galliano		8 €
Grand Marnier		8 €
June		8 €
Limoncello		6 €
Malibu		6 €
Pimm's no. 1		6 €
Ramazzotti Sambuca		7 €
Southern Comfort		8 €
Tia Maria		7 €

NACIONAL | NATIONAL

Amarguinha	4cl	5 €
Licor Beirão		6 €
Ginjinha de Óbidos		7 €
Moscatel Horácio Simões roxo		12 €

APERITIVOS
APERITIFS

VERMUTES | VERMOUTH

Martini Bianco / Rosso / Dry	6cl	5 €
Noilly Prat Dry		6 €
La quintinye vermouth Bianco/ Rosso/ Dry		7 €

ANISADOS E PASTIS | ANISETTE

Pernod	4cl	6 €
Ricard		6 €

AMARGOS | BITTERS

Campari	4cl	7 €
Ramazzotti Amaro		8 €
Averna		8 €

*Todos os destilados acompanhados de mixers têm um suplemento de 3,5 € ou de 4,5 € por premium
All spirits accompanied with mixers have a supplement of €3.5 or €4.5 for premium

BEBIDAS
DRINKSREFRIGERANTES
SOFT DRINKS

Coca-Cola, Light, Zero 20cl	4,5 €
Fanta 20cl	4,5 €
Sprite 20cl	4,5 €
Nestea limão / lemon 30cl	4,5 €
Nestea pêssego / peach 30cl	4,5 €
Soda Water 25cl	4,5 €
Ginger Ale 25cl	4,5 €
Tonic Schweppes 20cl	4,5 €
Fever Tree Tonic 20cl	6 €
Bitter Lemon Fever Tree 20cl	5,5 €

BEBIDAS ENERGÉTICAS
ENERGY DRINKS

Red Bull	6,5 €
----------	-------

SUMOS NATURAIS
FRESHLY SQUEEZED JUICES

Laranja / Orange	6 €
------------------	-----

SUMOS
JUICES

Maçã / Apple	
Toranja / Grapefruit	
Arando / Cranberry	
Manga / Mango	
Maracujá / Passion Fruit	
Pêra / Pear	
Pêssego / Peach	

CERVEJAS E CIDRAS
BEERS AND CIDERS

Super Bock pressão / Draught 33 cl	4,5 €
Super Bock pressão / Draught 50 cl	6,5 €
Heineken	6 €
Super Bock	5 €
Sagres zero (sem álcool / non-alcoholic)	5 €
Sagres black stout	5 €
Corona	7 €
Budweiser	7 €
Magners Irish cider	8 €
Somersby	8 €

CAFÉ
COFFEES

Expresso / Espresso	3 €
Duplo / Double espresso	4 €
Cappuccino	4 €
Galão / Café latte	4 €
Macchiato	4 €
Café mocha	4 €
Café americano	4 €
Irish coffee	10 €
Descafeinado / Decaffeinated	4 €

CHOCOLATE QUENTE
HOT CHOCOLATE

Chocolate preto quente Hot dark chocolate	4 €
--	-----

ÁGUAS MINERAIS
MINERAL WATERS

SEM GÁS STILL	
Vitalis 25 cl	3,5 €
Vitalis 75 cl	5 €
Acqua Panna 25 cl	5,5 €
AcquaPanna 75 cl	8 €

COM GÁS
SPARKLING

Pedras salgadas 25cl	4 €
Pedras salgadas 75cl	6 €
San Pellegrino 25cl	5,5 €
San Pellegrino 75cl	8 €

RESERVA PARTICULAR DO PRODUTOR

THE TEA MAKER'S PRIVATE RESERVE BY DILMAH

Fazer bem, fazendo o bem - assim pode ser descrita a vida de Merrill J. Fernando, fundador da família de produtores de chá Dilmah. Uma vida dedicada à produção ética e artesanal de uma larga variedade de chá em amplas herdades no Sri Lanka, fiel aos métodos ancestrais de cultivo, e movida por um desejo inabalável de presentear o mundo com chás puros e autênticos.

Em 2018, a família Dilmah celebra 30 anos dedicados a produzir chás de uma qualidade verdadeiramente excepcional - e o Conrad Algarve tem o prazer de celebrar consigo esse admirável percurso. Deleite-se com uma seleção refinada de chás da Reserva Particular da família Dilmah, disponível exclusivamente no Lago Lounge & Bar. Se ainda não é um amante de chá, sê-lo-á em breve.

Doing well by doing good - thus can the life of Merrill J. Fernando, founder of Dilmah, be described. A life dedicated to the ethical and artisanal production of a wide variety of teas throughout several estates in Sri Lanka, ever loyal to ancient manufacturing methods, and moved by an unshakeable desire to gift the world with pure, authentic teas. In 2018, the Dilmah family celebrates 30 years spent manufacturing teas of truly exceptional quality - and the Conrad Algarve is delighted to celebrate that admirable journey with you. Enjoy an exquisite selection of teas from The Tea Maker's Private Reserve by Dilmah, available exclusively at Lago Lounge & Bar. If you are not a tea lover yet, you will be one soon.

Chamomile Flowers	4,5 €
Imboolpitiya Estate Silver Tips	6,5 €
Imperial China Natural Jasmine Green Tea	3,5 €
Rilhena Estate Ceylon Souchong	4,5 €
Rilhena Estate Pekoe nº1	3,5 €
Mango-scented Dombagastalawa Estate FBOP	3,5 €
Ceylon Artisanal Spice Chai	3,5 €
Dombagastalawa Estate BOP Special	3 €
Kandy Gunpowder Green Tea	3 €
Mahagastotte Estate BOP	3 €
Single Estate Earl Grey	3,5 €
Darjeeling TGFOP	3,5 €
Lover'S Leap Estate Pekoe 1	3,5 €

"Innovation is the key to growth and to managing the humanitarian and environmental challenges we face as a nation."
(Merril J. Fernando)