

O Y S T E R

ALGARVE IN A SHELL

O Y S T E R

ALGARVE IN A SHELL

Oyster – Onde o Mar encontra a Arte do Saber Receber

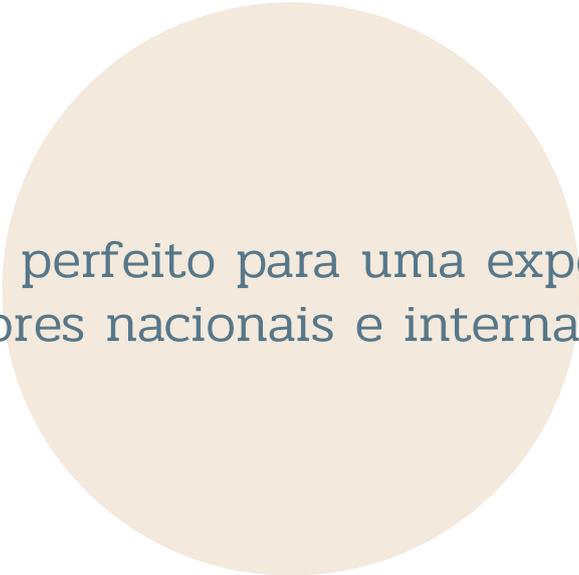
No coração do nosso hotel, o Oyster é mais do que um simples bar – é um convite para mergulhar num ambiente onde o mar, a tradição e a criatividade se cruzam. O seu formato oval evoca a delicadeza de uma ostra, um refúgio de sabores e encontros. A decoração, inspirada na costa e nos artefactos ligados à vida marítima, cria uma atmosfera envolvente, onde cada detalhe conta uma história de marés, viagens e descobertas.

A experiência no Oyster começa no copo. A nossa carta celebra os produtos da região, com uma seleção de bebidas que valoriza vinhos e destilados locais, bem como criações exclusivas que reinterpreta os sabores algarvios com um toque contemporâneo. Para os apreciadores de clássicos internacionais, há cocktails intemporais preparados com a máxima atenção ao detalhe, enquanto os nossos mocktails garantem frescura e sofisticação para quem prefere uma alternativa sem álcool.

Mas um bom brinde merece ser acompanhado por sabores que fazem jus à experiência. No Oyster, os petiscos são cuidadosamente selecionados para realçar os ingredientes e tradições locais. Desde sugestões perfeitas para um quick-bite até iguarias para saborear sem pressa, cada prato combina autenticidade e criatividade, respeitando a essência da gastronomia algarvia.

O Oyster é mais do que um bar – é um espaço onde cada detalhe reflete o respeito pelo território, pelas suas tradições e pela arte de bem receber. Privilegiamos ingredientes frescos e sustentáveis, valorizamos os produtores locais e oferecemos uma experiência que equilibra sofisticação e autenticidade. Seja para um encontro informal, um brinde ao pôr do sol ou simplesmente para desfrutar do ambiente marítimo, o Oyster é o ponto de encontro perfeito para quem valoriza a qualidade e o prazer dos pequenos momentos.

Oyster – Uma experiência de sabor, tradição e arte junto ao mar.



O início perfeito para uma experiência
de sabores nacionais e internacionais.

IVA Incluído à taxa em vigor.

Os nossos pratos podem conter vestígios de alérgenos. Por favor, obtenha mais informações junto da nossa equipa.

VINHOS FORTIFICADOS 60ML E SPRITZ

Porto Tawny	7,00€
Porto Branco Seco	8,00€
Vermute Rosso/Bianco	6,00€
Fernet Branca	6,00€
Aperol Spritz	11,50€
Limoncello Spritz	10,50€

CRIAÇÕES EXCLUSIVAS

INSPIRADAS NO ALGARVE

Marmelada Líquida Medronho combinado com aroma de laranja, compota de marmelo e sumo de limão	12,00€
Sour Português Aguardente de medronho, mel, sumo de limão, clara de ovo, toque de vinho tinto ou vinho do Porto	14,50€
O velho sábio Aguardente velha nacional com a doçura do vinho do Porto e o amargo do bitter	16,00€

COCKTAILS CLÁSSICOS INTEMPORAIS

Margarita Tequila, Cointreau, lima, toque de sal	10,00€
Cosmopolitan Sabor cítrico de vodka de imão, adocicado com laranja, frescura de lima e sumo de arando	11,00€
Negroni Gin, vermute e campari	16,00€

QUICK SIPS

INTENSOS E SOFISTICADOS, IDEAIS PARA UM INÍCIO DE NOITE

French Martini Vodka francesa, licor de framboesas, sumo de ananás	10,00€
Coconut Expresso Martini Rum, coco, licor de café e 1 expresso	13,00€
Clover Club Gin, framboesa, açúcar, limão e clara de ovo	10,00€

SLOW SAVOR

REFRESCANTES E EQUILIBRADOS, PERFEITOS PARA UM MOMENTO DE DESCONTRAÇÃO

Mojito de Ananás Rum escuro de ananás, puré de ananás, hortelã, lima e soda	12,50€
Portuguese Mule Aguardente de medronho, mel, lima e ginger beer	12,50€
Miami Ice Tea Long Island ice tea com cor azul do mar e refrigerante Sprite	12,50€
Paloma Tequila, agave, sumo de lima e soda de toranja	12,50€

NIGHT CAP

ENCERRE A NOITE COM SABORES RICOS E RECONFORTANTES

Old fashioned Whisky, bitter, açúcar triturado, casca de laranja e cereja	11,00€
New fashioned Whisky bourbon ou rum, açúcar homemade de café, cardamomo preto e bitters	11,00€
Sidecar Cognac, licor de laranja, frescura de lima	11,00€
Pisco Sour Aguardente peruana, clara de ovo, açúcar, limão e bitter	11,00€

MOCKTAILS

REFRESCANTES, EQUILIBRADOS E SEM ÁLCOOL

Orange Sunrise Sumo de laranja, grenadine, soda	11,00€
Limonada caseira Sumo de limão natural, mel, soda	11,00€
Capuchino Vermelho Puré de morango, cranberry juice, limão	11,00€
Maçã Picante Puré de maçã verde, lima, ginger beer	11,00€

AGUARDENTE E DESTILADOS 50ML

UMA SELEÇÃO REFINADA PARA APRECIADORES EXIGENTES

AGUARDENTES PORTUGUESAS

Aldeia Velha Tosta, café torrados	6,00€
Aguardente de Medronho Frutada, delicada, macia	6,00€
Aliança Velha Frutos secos, especiarias	6,00€
CRF Reserva Extra Madeira, frutos secos	6,00€

AGUARDENTES INTERNACIONAIS

Grappa	7,00€
Pisco 1615	7,00€

COGNACS 50ML

Martell VS	19,00€
Martell VSOP	19,00€
Rémy Martin	19,00€

WHISKY | WHISKEY | BOURBON 50ML

Johnnie Walker Red Label	7,00€
Famous Grouse	7,00€
Ballantines	7,00€
Jack Daniels	7,00€
Jameson	7,00€
Bulleit	7,00€

WHISKY VELHO 50ML

Johnnie Walker Black Label	8,00€
Cardhu 12y	12,00€

WHISKYS ESPECIAIS 50ML

Talisker 10y	13,50€
Glenmorangie 10y	14,00€
Macallan 12y	23,00€
Nikka	12,00€

DESTILADOS MODERNOS E CLÁSSICOS

MESCAL

Gusano Rojo	10,50€
Monte Lobos	10,50€

VODKAS

Smirnoff	5,50€
Stolichnaya	5,50€
Absolut	5,50€
Grey Goose	11,50€
Ketel One	11,50€
Belvedere	11,50€
Ciroc	11,50€

TEQUILAS

Jose Cuervo Blanco	5,50€
Jose Cuervo Reposado	5,50€

GINS

Gordon's	8,00€
Beefeater	8,00€
Black Pig	8,00€
Alma	8,00€

RUMS

Bacardi	8,00€
Havana 7	8,00€

LICORES IMPORTADOS 50ML

Disaronno	7,00€
Chambord	7,00€
Kahlua	7,00€
Grand Marnier	7,00€
Frangelico	7,00€
Sambuca	7,00€
Limoncello	7,00€
Jagermeister	7,00€
Baileys	7,00€
Drambuie	7,00€

LICORES NACIONAIS 50ML

Licor Beirão	5,00€
Amarguinha	5,00€
Melosa	5,00€

ESPUMANTES E CHAMPANHES

EFERVESCÊNCIA REFINADA PARA CADA OCASIÃO ESPECIAL

ESPUMANTES PORTUGUESES

	COPO	GARRAFA
Raposeira Bruto	5,00€	25,00€
Murganheira Távora-Varosa	5,00€	25,00€

CHAMPANHES FRANCESES

Veuve Clicquot Yellow Label	65,00€
-----------------------------	--------

CERVEJAS E CIDRAS

CERVEJAS

Super Bock pressão 20cl	3,00€
Super Bock pressão 40cl	4,00€
Corona	5,50€

CIDRAS

Somersby Apple, Blackberry	5,50€
Koppersburg	5,50€
Bandida do Pomar	5,50€

VINHOS A COPO

UMA VIAGEM PELOS TERROIRS DE PORTUGAL

VINHOS VERDES BRANCOS

Casal Garcia	5,00€
Soalheiro Alvarinho	5,00€

VINHOS MADUROS BRANCOS

Quinta dos Carvalhais Encruzado	6,00€
Bacalhôa Moscatel Graúdo	6,00€

VINHOS MADUROS TINTOS

Monte velho (Alentejo)	6,00€
Barranco Longo Reserva (Algarve)	6,00€

CAFETARIA

ALGO RECONFORTANTE E REVIGORANTE

CAFÉS

Expresso	2,00€
Americano	2,50€
Cappuccino	3,00€

CAFÉS ESPECIAIS

Lumumba Brandy ou rum escuro com chocolate quente	4,50€
--	-------

CHÁS E INFUSÕES

Chá Preto	4,00€
Chá Verde	4,00€
Infusões Locais	4,00€

SOFT DRINKS

ÁGUAS MINERAIS

Pedras Salgadas 25cl	3,00€
Água sem gás 37,5cl	2,50€
Água sem gás 70cl	4,00€

REFRIGERANTES

Coca-Cola 30cl	3,50€
7Up 30cl	3,50€
Ice Tea 30cl	3,50€
Fanta 30cl	3,50€
Ginger Ale	4,00€
Schweppes	4,00€
Fever Tree	4,00€
Med	4,00€

SUMOS 30cl

Cranberry, Ananás, Maçã	3,50€
Sumo de Laranja Natural Expresado na hora	5,00€

O Y S T E R

ALGARVE IN A SHELL