

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 reinterpretam 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.

Oyster – Where the Sea Meets the Art of Hospitality

At the heart of our hotel, Oyster is more than just a bar – it's an invitation to dive into an atmosphere where the sea, tradition, and creativity meet. Its oval shape evokes the delicacy of an oyster – a haven of flavors and encounters. The décor, inspired by the coast and maritime artifacts, creates an immersive ambiance where every detail tells a story of tides, journeys, and discoveries.

The experience at Oyster begins with the glass. Our menu celebrates regional products with a selection of beverages that highlight local wines and spirits, along with exclusive creations that reinterpret Algarve flavors with a contemporary twist. For lovers of international classics, timeless cocktails are prepared with utmost attention to detail, while our mocktails ensure freshness and sophistication for those preferring alcohol-free options.

But a good toast deserves to be accompanied by flavors that do justice to the experience. At Oyster, our bites are carefully selected to enhance local ingredients and traditions. From quick bites to dishes meant to be savored slowly, each option blends authenticity and creativity while respecting the essence of Algarve cuisine.

Oyster is more than a bar – it's a space where every detail reflects respect for the region, its traditions, and the art of hospitality. We prioritize fresh, sustainable ingredients, value local producers, and offer an experience that balances sophistication and authenticity. Whether it's for a casual gathering, a sunset toast, or simply to enjoy the maritime atmosphere, Oyster is the perfect meeting point for those who value quality and the pleasure of life's small moments.

Oyster – A sensory journey of flavor, tradition, and art by the sea.



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

*The perfect start to a journey of national
and international flavors.*

IVA Incluído à taxa em vigor. | VAT included.

Os nossos pratos podem conter vestígios de alérgenos. Por favor, obtenha mais informações junto da nossa equipa.
Our dishes may contain traces of allergens. Please get more information from our team.

GINS 50ML

SERVIDO COM TÓNICA SCHWEPPES +1€ | SERVED WITH TONIC SCHWEPPES +1€
SERVIDO COM TÓNICA FEVER TREE +2€ | SERVED WITH FEVER TREE TONIC +2€

Gordons Casca de limão, laranja e lima <i>Zest lemon, lime, orange</i>	6,00€
Bombay Sapphire Casca de laranja e limão <i>Zests orange, lemon</i>	8,00€
Martin Millers Casca de lima e bagas de zimbro <i>Lime zest, juniper berries</i>	10,00€
Hendrick's Pepino e casca de lima <i>Cucumber, lime zest</i>	10,00€
Puerto de Indias Morango e casca de limão <i>Strawberry, lemon zest</i>	8,00€
Brockmans Framboesas e casca de lima <i>Raspberries, lime zest</i>	10,00€
Tanqueray 10 Toranja e pau de canela <i>Grape fruit, cinnamon stick</i>	10,00€
G'Vine Uva branca e framboesa <i>White grapes, raspberries</i>	13,00€
Nordés Uva branca e louro <i>White grapes, bayleaf</i>	10,00€
Gin Mare Manjerição e casca laranja <i>Basil, orange zest</i>	11,00€
Monkey 47 Casca de limão <i>Lemon zest</i>	16,00€

GIN S/ALCÓOL 0.0% | ALCOHOL FREE 0.0% GIN

Tanqueray 00% Maçã verde e casca de lima <i>Green Apple, lime zest</i>	7,00€
--	-------

GIN S PORTUGUESES | PORTUGUESE GINS

Black Pig Costa Vicentina Casca de lima, limão e alecrim <i>Lime zest, lemon, rosemary</i>	10,00€
Gin Sul Casca de limão, laranja, alecrim <i>Lemon zest, orange, rosemary</i>	10,00€
Adamus Uva preta, casca laranja, pau de canela <i>Red grapes, cinnamon sticks, orange zest</i>	14,00€

O Y S T E R

ALGARVE IN A SHELL