



MARINA DE PORTIMÃO

PISCINA · BAR · RESTAURANTE · POOL · BAR · RESTAURANT
WWW.NOSOLOAGUA.COM / CLUB@NOSOLOAGUA.COM



**GIFT
VOUCHERS**



OFEREÇA BONS MOMENTOS A ALGUÉM ESPECIAL...
OFFER GOOD MOMENTS TO SOMEONE SPECIAL...

POR FAVOR CONTACTE O NOSSO STAFF
TEREMOS TODO O GOSTO EM AJUDÁ-LO A ENCONTRAR O PRESENTE IDEAL!
*PLEASE CONTACT OUR STAFF
WE WILL BE HAPPY TO HELP YOU FINDING THE BEST PRESENT!*

**TODAS AS
4^{AS} FEIRAS
EVERY WEDNESDAY**

MÚSICA AO VIVO **LIVE MUSIC**
BLUES_JAZZ_BOSSA NOVA_FADO

FREE 



OSTRAS OYSTERS



468 3 UNID.....8,50€ | 469 6 UNID.....14,90€ | 480 12 UNID.....28,50€



ENTRADAS

- 251 **PÃO DE ALHO C/ PRESUNTO** 3,30€
(PÃO, MANTEIGA, ALHO, MOZZARELLA, ORÉGÃOS E PRESUNTO)
(GARLIC BREAD W/ SMOKED HAM (BREAD, BUTTER, GARLIC, MOZZARELLA, OREGANO, SMOKED HAM))
- 1983 **BAO BAO** **New** 11,90€
(PEPINO, RÚCULA, MAIONESE KIMUCHI, CAMARÃO CROCANTE E OVAS DE TOBIKO)
(CUCUMBER, ROCKET SALAD, KIMUCHI MAYO, CRISPY SHRIMP AND TOBIKO ROE)
- 1916 **TACO NOSOLOÁGUA** **New** 12,00€
(RÚCULA, PEIXE, GUACAMOLE E DOCE DE FIGO)
(ROCKET SALAD, FISH, GUACAMOLE AND FIG JAM)
- 260 **GASPACHO ANDALUZ** 4,10€
(SOPA FRIA, TOMATE, AZEITE, VINAGRE, PEPINO, PIMENTO E CROUTON)
(COLD TOMATO SOUP, TOMATO, OLIVE OIL, VINEGAR, CUCUMBER, PEPPER AND CROUTON)
- 261 **QUEIJO DE CABRA ESTALADIÇO** 9,90€
(QUEIJO DE CABRA COM MEL E NOZES, SELECÇÃO DE ALFACES E MASSA BRICK)
(GOAT CHEESE W/ HONEY AND NUTS, SELECTION OF LETTUCES AND BRICK PASTRY)
- 1914 **TOSAMI** 15,90€
(ATUM BRASEADO, SEMENTES DE ABÓBORA E SÉSAMO, PICKLES DE PEPINO FRESCO E MOLHO SWEET CHILI)
(SEARED TUNA, PUMPKIN AND SESAME SEEDS, FRESH CUCUMBER PICKLES AND SWEET CHILI SAUCE)
- 256 **CALAMARES NOSOLO** 11,50€
(ENVOLVIDO EM FLOCOS DE PANKO COM MOLHO DE TOMATE E SELECÇÃO DE ALFACES)
(NOSOLO SQUIDS (INVOLVED IN JAPANESE BREAD CRUMB W/ SPICY TOMATO SAUCE AND SELECTION OF LETTUCES)
- 257 **QUEIJADILHA: FRANGO** 12,90€
1900 **CAMARÃO** 13,90€
(TORTILHA, MOZZARELLA, CHEDDAR, EDAM, FRANGO OU CAMARÃO, GUACAMOLE, CREME AGRIA E SALSA MEXICANA)
(TORTILLA, MOZZARELLA, CHEDDAR, EDAM, CHICKEN OR PRAWNS, GUACAMOLE, SOUR CREAM, MEXICAN SAUCE, SPICY MAYONNAISE)
- 258 **CARPACCIO DE VITELA** 10,90€
(LOMBO DE VITELA, QUEIJO GRANA PADANO, SELECÇÃO DE ALFACES E RÚCULA, PIMENTA PRETA, AZEITE, SUMO DE LIMÃO, PASTA DE AZEITONA E SALSA MEXICANA)
(VEAL CARPACCIO (GRANA PADANO CHEESE, SELECTION OF LETTUCES, BLACK PEPPER, OLIVE OIL, LEMON JUICE, OLIVE PASTE AND MEXICAN PARSLEY)
- 259 **TÁRTARO DE ATUM FRESCO DO ATLÂNTICO** 12,50€
(ATUM FRESCO, SELECÇÃO DE ALFACES, MAIONESE PICANTE, NOZ DE MACADÂMIA, ALCAPARRAS, CEBOLINHO, CEBOLA ROXA, ABACATE, MANGA E MOLHO KIMUCHI C/ CROCANTE DE MANDIOCA)
(TARTARE OF FRESH ATLANTIC TUNA, SELECTION OF LETTUCES, SPICY MAYONNAISE, MACADAMIA NUT, CAPERS, CHIVES, RED ONION, AVOCADO, MANGO AND KIMUCHI SAUCE W/ CRISPY MANIOC (CASSAVA)



ENTRADAS

- 1903 **TÁRTARO DE SALMÃO** 12,50€
(SALMÃO, MAÇÁ VERDE, SELECÇÃO DE ALFACES, CREME AGRIA, SÉSAMO, NOZ DE MACADÂMIA, SUMO DE LIMÃO E MOLHO KIMUCHI C/ CROCANTE DE MANDIOCA) *(SALMON, GREEN APPLE, SELECTION OF LETTUCES, CREAM AGRIA, SESAME, MACADAMIA NUT, LEMON JUICE AND KIMUCHI SAUCE W/ CRISPY MANIOC (CASSAVA))*
- 262 **BURRITOS DE CAMARÃO** 12,90€
(QUEIJO MOZZARELA, CHEDDAR, EDAM, SELECÇÃO DE ALFACES, GUACAMOLE PICANTE E SALSA MEXICANA PICANTE)
(PRAWN BURRITOS - MOZZARELA CHEESE, CHEDDAR, EDAM, SELECTION OF LETTUCES, SPICY GUACAMOLE AND SPICY MEXICAN TOMATO SALSA)
- 255 **CAMARÕES CINCO PIMENTAS** 11,90€
(SALTEADOS C/ ALHO E FLAMBEADO C/ WHISKY - CONTÉM PIRI-PIRI)
(FIVE PEPPERS PRAWNS (SAUTÉED W/ GARLIC AND WHISKY - INCLUDED PARSLEY AND CHILLI))
- 1906 **ROLINHOS VIETNAMITAS**  9,90€
(MASSA DE ARROZ, ALFACE, HORTELÃ, CENOURA, PEPINO E CAMARÃO EM FOLHA DE ARROZ C/ MOLHO SWEET CHILLI)
(RICE NOODLES, LETTUCE, MINT LEAF, CARROT, CUCUMBER AND PRAWN IN RICE LEAF W/ SWEET CHILLI SAUCE)
- 1908 **CEVICHE DE ROBALO**  11,30€
(ROBALO FRESCO MARINADO EM LEITE DE TIGRE, SUMO DE LIMA, GENGIBRE, COENTROS, CEBOLA ROXA, MALAGUETA E COENTROS, ACOMPANHADO COM SELECÇÃO DE ALFACES E BATATA DOCE CROCANTE) *(FRESH SEA BASS COOKED IN TIGER'S MILK, LIME JUICE, GINGER, RED ONION, CHILLI, CORIANDER W/ SELECTION OF LETTUCES AND CRISPY SWEET POTATO)*

SALADAS

- 330 **POKE BOWL DE PEIXE** 16,30€
(SALMÃO, ATUM, LEGUMES, FRUTA DA ÉPOCA E NOODLES) *(SALMON, TUNA, VEGETABLES, SEASON FRUIT AND NOODLES)*
- 331 **POKE BOWL DE FRANGO** 15,90€
(FRANGO, LEGUMES, FRUTA DA ÉPOCA E NOODLES) *(CHICKEN, VEGETABLES, SEASON FRUIT AND NOODLES)*
- 300 **NOSOLO ESPECIAL À LA CHEF** 14,90€
(ALFACE, MELÃO, FIGOS, FEIJÃO VERDE, TOMATE CHERRY, AZEITONA CALAMATA, QUEIJO GRANA PADANO, RÚCULA, GUACAMOLE, QUEIJO DE CABRA GRATINADO, NOZES E MEL)
(LETTUCE, MELON, FIGS, GREEN BEANS, CHERRY TOMATOES, KALAMATA OLIVES, GRANA PADANO CHEESE, ROCKET SALAD, GUACAMOLE, GOAT CHEESE GRATIN, WALNUTS AND HONEY)
- 301 **NIÇOISE** 14,50€
(ATUM FRESCO, BATATA, TOMATE, FEIJÃO VERDE, AZEITONA CALAMATA, ANCHOVAS, OVO COZIDO, CEBOLA ROXA, SELECÇÃO DE ALFACES, ALCAPARRAS E VINAGRETA DE LIMÃO) *(FRESH TUNA, POTATO, GREEN BEAN, KALAMATA OLIVES, ANCHOVY, BOILED EGG, ONION, SELECTION OF LETTUCES, CAPER AND LEMON VINAIGRETTE)*
- 303 **CAESAR SOUTH BEACH C/ CAMARÃO** 15,30€
(ALFACE FRISADA E ROMANA, TOMATE, CENOURA, OVO ESCALFADO, CAMARÃO, MOLHO CAESAR, ANCHOVA, QUEIJO GRANA PADANO, SUMO DE LIMÃO, CROUTON, CURCUMA) *(GREEN AND ROMAN LETTUCE, TOMATO, CARROT, POACHED EGG, PRAWNS, ANCHOVIES, CAESAR DRESSING, GRANA PADANO CHEESE, LEMON JUICE, CROUTON, TURMERIC)*





- 304 **CAESAR SOUTH BEACH C/ FRANGO** 14,90€
(ALFACE FRISADA E ROMANA, TOMATE, CENOURA, OVO ESCALFADO, FRANGO, MOLHO CAESAR, BACON, QUEIJO GRANA PADANO, SUMO DE LIMÃO, CROUTON, CURCUMA) *(GREEN AND ROMAN LETTUCE, TOMATO, CARROT, POACHED EGG, CHICKEN, CAESAR DRESSING, BACON, GRANA PADANO CHEESE, LEMON JUICE, CROUTON, TURMERIC)*
- 329 **QUINOA REAL** 14,90€
(QUINOA, SELECÇÃO DE ALFACES, SULTANAS, ANANÁS, QUEIJO FETA, ALPERCES, HORTELÃ, PEPINO, MORANGO, RABANETE E BALSÂMICO DE ROMÃO) *(QUINOA, SELECTION OF LETTUCES, SULTANAS, PINEAPPLES, FETA CHEESE, APRICOT, MINT, CUCUMBER, STRAWBERRY, RED RADISH AND POMEGRANATE BALSAMIC)*
- 305 **CAPRESE REAL COM PRESUNTO** 14,90€
(SELECÇÃO DE ALFACES, MOZZARELLA DI BUFALA, PRESUNTO, TOMATE FRESCO, MANJERICÃO FRESCO E PESTO) *(ROYAL CAPRESE W/ SMOKED HAM (SELECTION OF LETTUCES, MOZZARELLA DI BUFALA, SMOKED HAM, TOMATO, FRESH BASIL, PESTO)*
- 306 **GREGA** 14,50€
(SELECÇÃO DE ALFACES, AZEITONA PRETA, QUEIJO FETA, PEPINO, PIMENTO, TOMATE, AZEITE VIRGEM, SUMO DE LIMÃO E OREGÃOS) *(SELECTION OF LETTUCES, BLACK OLIVES, FETA CHEESE, CUCUMBER, PEPPER, TOMATO, OLIVE OIL, OREGANO)*
- 307 **GRAVLAX** 14,50€
(SALMÃO CURADO, MELÃO, AZEITONA PRETA, FIGOS, TOMATE CHERRY, SELECÇÃO DE ALFACES, SEMENTES DE SÉSAMO, QUEIJO GRANA PADANO, AZEITE VIRGEM E SUMO DE LIMÃO) *(SMOKED SALMON, MELON, BLACK OLIVES, FIGS, CHERRY TOMATO, PARMESAN, SELECTION OF LETTUCES, SESAME, GRANA PADANO CHEESE, OLIVE OIL AND LEMON JUICE)*
- 328 **SALADA DE POLVO COM CAMARÃO** 14,90€
(POLVO, CAMARÕES, SELECÇÃO DE ALFACES, CEBOLA, MOLHO DE AZEITONA E SALSA MEXICANA) *(OCTOPUS, PRAWNS, SELECTION OF LETTUCES, ONION, OLIVE SAUCE AND SPICY MEXICAN PARSLEY)*

CARNE

- 551 **PENNE BOLOGNESE** 14,90€
(PENNE W/ A TOMATO AND MEAT SAUCE)
- 550 **MAFIOSA** 16,90€
(TAGLIATELLE, ESPARGUETE, BACON, PAIO, CHOURIÇO, QUEIJO GRANA PADANO, COGUMELOS, CAMARÃO, NATAS FRESCAS & PIRI-PIRI) *(TAGLIATELLE, SPAGHETTI, BACON, PAIO (PORTUGUESE CHARCUTERIE), PEPPERONI, MUSHROOMS, PRAWNS, GRANA PADANO CHEESE, FRESH CREAM AND PIRI-PIRI)*
- 402 **BIFE NOSOLO** 19,90€
(BIFE DA VAZIA, FLOCOS DE MILHO, MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, GENGIBRE C/ MEL, BATATAS FRITAS E SELECÇÃO DE ALFACES) *(SIRLOIN STEAK, CORNFLAKES, HOMEMADE TOMATO SAUCE, CHEESE, GINGER W/ HONEY, SELECTED FRIES, SELECTION OF LETTUCES)*
- 401 **FRANGO SATAY** 17,90€
(JULIANA DE FRANGO C/ VARIEDADE DE LEGUMES E MOLHO SATAY, ACOMPANHADO DE ARROZ JASMIM (O MOLHO CONTÉM PINHÕES E NOZES) *(JULIENNE CHICKEN W/ A WIDE RANGE OF VEGETABLES AND SATAY SAUCE, ACCOMPANIED W/ JASMINE RICE (THE SAUCE CONTAINS PINE NUTS AND NUT INGREDIENTS)*





CARNE

409	BIFE WELLINGTON (TORNEDÓ, COGUMELOS, CEBOLINHO, QUEIJO GRANA PADANO ENVOLVIDO EM MASSA FOLHADA) <i>(TENDERLOIN STEAK, MUSHROOMS, CHIVES, GRANA PADANO CHEESE INVOLVED IN PUFF PASTRY)</i>	24,90€
410	CARRÉ DE BORREGO COM CROSTA DE PISTÁCIO (BORREGO EM CROSTA DE PISTÁCIO C/ BATATA NOVA SALTEADA, JULIANA DE LEGUMES, POLENTA EM CUBOS, MOLHO DE TOMILHO) <i>(PISTACHIO CRUSTED LAMB W/ POTATOES, VEGETABLES, POLENTA IN CUBES AND THYME SAUCE)</i>	21,90€
427	BOCHECHA DE PORCO PRETO (BOCHECHA DE PORCO C/ PURÉ TRUFADO) <i>(BLACK PORK CHEEK W/ TRUFFLED MASHED POTATOES)</i>	21,90€
416	SUJANA STEAK  (BIFE DO LOMBO ENVOLVIDO EM PRESUNTO AO MOLHO DE MANGA CHUTNEY C/ MINI ROLO DE MASSA FOLHADA RECHEADO C/ LEGUMES, BATATA DOCE CROCANTE E MANTEIGA DE ERVAS) <i>(TENDERLOIN STEAK WRAPPED IN A THIN SMOKED HAM W/ MANGO CHUTNEY AND A MINI ROLL OF PUFF PASTRY STUFFED W/ VEGETABLES, CRISPY SWEET POTATO AND HERB BUTTER)</i>	24,90€
412	MEAT LOVER (300GR BIFE RIBEYE GRELHADO ACOMPANHADO C/ BATATA A LA PAPILOTE) <i>(300GR RIBEYE STEAK GRILLED SERVED W/ POTATOES A LA PAPILOTE)</i>	26,00€
534	BIFE DA VAZIA GRELHADO <i>GRILLED SIRLOIN STEAK</i>	17,90€
426	BIFE RIBEYE GRELHADO <i>GRILLED RIBEYE STEAK</i>	19,50€
425	TORNEDÓ GRELHADO <i>GRILLED TENDERLOIN STEAK</i>	21,90€
	ESCOLHA O MOLHO <i>CHOOSE THE SAUCE</i>	
2120	ROQUEFORT 2121 PIMENTA <i>PEPPER</i> 2359 AO MOLHO FOIE GRAS <i>FOIE GRAS</i>	
2123	COGUMELOS <i>MUSHROOM</i> 2122 MOSTARDA <i>MUSTARD</i>	
	ESCOLHA OS ACOMPANHAMENTOS <i>CHOOSE THE SIDE DISHES</i>	
820	COGUMELOS SALTEADOS <i>SAUTÉED MUSHROOM</i>	3,70€
821	LEGUMES DA ÉPOCA <i>SEASON VEGETABLES</i>	3,50€
822	BATATAS FRITAS <i>FRENCH FRIES</i>	2,90€
826	RISOTTO DO MAR <i>SEAFOOD RISOTTO</i>	3,90€
825	ESPARREGADO DE ESPINAFRES <i>MASHED SPINACH</i>	4,00€



PEIXE

- 451 **ROBALO MEDITERRÂNEO** 18,90€
(FILETES DE ROBALO C/ LEGUMES SALTEADOS, BATATA COZIDA E ESPARGOS)
(SEA BASS FILLETS W/ SAUTÉED VEGETABLES, POTATOES AND ASPARAGUS)
- 455 **BACALHAU À LA CHEF** 18,90€
(BACALHAU CONFITADO C/ CHOURIÇO, GRELOS, BATATA, CEBOLA)
(CODFISH CONFIT W/ CHORIZO, TURNIP GREENS, POTATOES, ONIONS)
- 478 **POLVO DA NOSSA COSTA**  18,90€
(POLVO NO FORNO, CAMARÃO, BATATA DOCE, JULIANA DE LEGUMES E MOLHO DE LARANJA)
(ROAST OCTOPUS, PRAWN, SWEET POTATOES, SELECTED VEGETABLES AND ORANGE SAUCE)
- 456 **FLÔR DO MAR** 18,90€
(CROCANTE DE TORTILHA COM LEGUMES, SALTEADO DE SALMÃO, ATUM, CHERNE, CAMARÃO, MEXILHÃO E LULA EM SALSA MEXICANA PICANTE)
(TORTILLA CRISPY TULIP W/ SAUTÉED VEGETABLES, SALMON, TUNA, STONE BASS, PRAWNS, MUSSEL, CALAMARI AND SPICY MEXICAN SAUCE)
- 458 **SALMÃO NOSOLOÁGUA** 18,90€
(SALMÃO FRESCO MARINADO EM SUMO DE LIMÃO E FUNCHO VERDE, ASSADO NO FORNO E ACOMPANHADO C/ BATATA NOVA E LEGUMES SALTEADOS)
(FRESH SALMON MARINATED IN LEMON JUICE AND FENNEL, ROASTED IN THE OVEN AND ACCOMPANIED W/ POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES)
- 491 **BIFE DE ATUM COM PURÉ DE CEBOLA AO MOLHO DE AMÊIJOA** 18,90€
(ATUM GRELHADO C/ LEGUMES SALTEADOS E PURÉ DE CEBOLA AO MOLHO DE AMÊIJOA)
(GRILLED TUNA STEAK W/ SAUTÉED VEGETABLES, ONION PUREE AND CLAMS)



SOBREMESAS

739	SEMIFRIO BANOFFEE New	5,30€
703	REVOLTA DE CHOCOLATE FONDANT C/ GELADO DE MORANGO <i>FONDANT W/ STRAWBERRY ICE CREAM</i>	6,90€
704	DELÍCIA DE MAÇÃ (TARTE DE MAÇÃ C/ GELADO DOCE DE LEITE C/ FLOR DE SAL) <i>(WARM APPLE PIE W/ SWEET MILK W/ SALT FLOWER ICE CREAM)</i>	6,90€
724	CHEESECAKE C/ COULIS DE FRUTOS VERMELHOS <i>(W/ RED FRUITS COULIS)</i>	6,90€
712	VULCÃO DE CHOCOLATE C/ GELADO CREME BOURBON <i>HOT CHOCOLATE CAKE W/ "CREME BOURBON" ICE CREAM</i>	7,30€
725	AMERICAN BROWNIE	5,30€
701	TIRAMISÚ	5,30€
702	PROFITEROLES	5,30€
705	CRÉME BRÛLÉE	5,50€
706	SEMIFRIO DE TRONCO TORRONE	5,30€
720	SEMIFRIO DE TRONCO DE FRUTOS DO BOSQUE	5,30€
750	SORTIDO DE GELADO NOSOLO <i>NOSOLO ICE-CREAM</i> EXPERIMENTE: ESPECIAL SABOR 40 ANOS! <i>TRY IT: SPECIAL 40 YEARS FLAVOUR!</i>	5,50€



SUSHI

ENTRADA

- 1983 **BAO BAO 2 PC** **New** 11,90€
(PEPINO, RÚCULA, MAIONESE KIMUCHI,
CAMARÃO CROCANTE, OVAS DE TOBIKO)
(CUCUMBER, ROCKET SALAD, KIMUCHI MAYO,
CRISPY SHRIMP, TOBIKO ROE)
- 1767 **GUIOZAS 4 PC** 5,10€
(COUVE, CENOURA, FRANGO, CEBOLA E MOLHO GUIOZA)
(CABBAGE, CARROT, CHICKEN, ONION, GUIOZA SAUCE)
- 1782 **ROLINHOS PRIMAVERA 2 PC** 4,90€
(CAMARÃO E QUEIJO CREME) (SHRIMP, CREAM CHEESE)

SASHIMI



- 1705 **ATUM 5 F. TUNA** 7,60€
- 1706 **PEIXE BRANCO 5 F. WHITE FISH** 7,00€
- 1707 **SALMÃO 5 F. SALMON** 7,00€
- 1709 **POLVO 5 F. OCTOPUS** 7,60€
- 1741 **MANGO TUNA 5 PC** 10,90€
(ATUM LEVEMENTE BRASEADO
C/ MOLHO DE MANGA)
(BRAISED TUNA W/ MANGO SAUCE)

TEMAKI



- 1734 **SALMÃO C/ QUEIJO CREME** 7,90€
SALMON W/ CREAM CHEESE
- 1735 **ATUM C/ QUEIJO CREME** 7,90€
TUNA W/ CREAM CHEESE
- 1736 **SPICE TUNA** 7,50€
- 1737 **CALIFORNIA** 7,50€
- 1740 **IKURA (OVAS DE SALMÃO)** (SALMON ROE) 11,90€
- 1797 **TRILOGIA DE TEMAKIS** 24,00€
(SALMÃO, MANGA, PEPINO, OVAS DE SALMÃO, GOMA WAKAME /
ATUM, MANGA, ABACATE / PEIXE BRANCO, GOMA WAKAME,
MOLHO SPICY) (SALMON, MANGO, CUCUMBER, SALMON ROE,
WAKAME GUM / TUNA, MANGO, AVOCADO / WHITE FISH,
WAKAME GUM, SPICY SAUCE)

NIGIRI



- 1715 **ATUM 2 PC TUNA** 5,40€
- 1716 **PEIXE BRANCO 2 PC WHITE FISH** 4,90€
- 1717 **SALMÃO 2 PC SALMON** 4,90€
- 1718 **POLVO 2 PC OCTOPUS** 5,40€
- 1751 **NIGIRI NEW STYLE** 6,90€
(SALMÃO OU ATUM BRASEADO C/ ALHO E AZEITE)
(BRAISED SALMON OR TUNA W/ GARLIC AND OLIVE OIL)
- 1754 **NIGIRI AMAEBI** 6,90€
(CAMARÃO DE ÁGUA DOCE)
(FRESH WATER SHRIMP)

SUSHI

URAMAKI



- | | | | | | |
|------|---|--------|------|--|--------|
| 1720 | EBITEM 8 PC
(CAMARÃO FRITO, OVAS MASSAGÔ, QUEIJO CREME)
<i>(FRIED SHRIMP, MASSAGO ROE, CREAM CHEESE)</i> | 12,10€ | 1786 | RISE ROLL 8 PC
(F. DE ARROZ, ALFACE, QUEIJO CREME, SALMÃO, MANGA, PEPINO)
<i>(LEAF OF RICE, LETTUCE, CREAM CHEESE, SALMON, MANGO, CUCUMBER)</i> | 9,90€ |
| 1721 | CALIFORNIA 8 PC (CAMARÃO, MANGA E PEPINO)
<i>(SHRIMP, MANGO, CUCUMBER)</i> | 10,10€ | 1787 | VEGAN TEMPURA ROLL 8 PC
(CENOURA, ESPARGOS EM TEMPURA, NABO JAPONÊS C/
MOLHO DE TEMPURA) <i>(CARROT, ASPARGUS IN "TEMPURA",
JAPANESE TURNIP IN "TEMPURA" SAUCE)</i> | 10,50€ |
| 1722 | SPICY TUNA 8 PC
(ATUM, KIMUCHI, OVAS TOBIKÔ, CEBOLINHO, MOLHO SPICY)
<i>(TUNA, KIMUCHI, TOBIKO ROE, CHIVES, SPICY SAUCE)</i> | 13,90€ | 1788 | DRAGON ROLL 8 PC
(TEMPURA DE CAMARÃO, OVAS TOBIKO, ABACATE SERVIDO
C/ MOLHO TARÊ) <i>(SHRIMP "TEMPURA", TOBIKO ROE, AVOCADO
SERVED W/ TARÊ SAUCE)</i> | 13,90€ |
| 1723 | VEGAN 8 PC (PEPINO, MANGA, ESPARGOS, RÚCULA)
<i>(CUCUMBER, MANGO, ASPARGUS, ARGULA)</i> | 10,10€ | 1798 | SPICY SALMON 8 PC (SALMÃO, ABACATE, MOLHO SPICY)
<i>(SALMON, AVOCADO, SPICY SAUCE)</i> | 12,10€ |
| 1724 | FILADELPHIA 8 PC (SALMÃO, QUEIJO CREME, MANGA)
<i>(SALMON, CREAM CHEESE, MANGO)</i> | 12,10€ | 1799 | WAKAME 8 PC (SALMÃO, MANGA, TOBIKO, GOMA WAKAME)
<i>(SALMON, MANGO, TOBIKO ROE, WAKAME GUM)</i> | 12,10€ |
| 1779 | NOSOLO MAKI 8 PC
(QUEIJO CREME, SALMÃO, CAMARÃO PANADO)
<i>(CREAM CHEESE, SALMON, BREADES SHRIMP)</i> | 12,10€ | | | |

FUTOMAKI



- | | | | | | |
|------|--|-------|------|--|-------|
| 1768 | SAKE 8 PC (SALMÃO, ABACATE, PEPINO, MANGA)
<i>(SALMON, AVOCADO, CUCUMBER, MANGO)</i> | 9,90€ | 1727 | KAPPA 8 PC (PEPINO) <i>(CUCUMBER)</i> | 5,00€ |
| 1769 | MAGURO 8 PC (ATUM, ABACATE, PEPINO, MANGA)
<i>(TUNA, AVOCADO, CUCUMBER, MANGO)</i> | 9,90€ | 1725 | TEKKA 8 PC (ATUM) <i>(TUNA)</i> | 6,90€ |
| 1770 | EBI 8 PC (CAMARÃO, ABACATE, PEPINO, MANGA)
<i>(SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, MANGO)</i> | 9,90€ | 1726 | SALMÃO 8 PC <i>SALMON</i> | 6,40€ |
| 1771 | NOSOLO SALMÃO 8 PC
(SALMÃO, ABACAÇI, ABACATE, PEPINO E OVAS DE PEIXE VOADOR)
<i>(SALMON, PINEAPPLE, AVOCADO, CUCUMBER, FLYING FISH ROE)</i> | 9,90€ | 1778 | MANGO 5 PC (MANGA) <i>(MANGO)</i> | 5,00€ |

HOSOMAKI



HOT ROLL



- 1772 **HOT MAGURO 8 PC** 11,90€
(ATUM, QUEIJO CREME, MANGA, CEBOLINHO, MOLHO CHILI)
(TUNA, CREAM CHEESE, MANGO, CHIVES, CHILI SAUCE)
- 1773 **HOT EBI 8 PC** 11,90€
(CAMARÃO, QUEIJO CREME, MANGA, CEBOLINHO, MOLHO CHILI)
(SHRIMP, CREAM CHEESE, MANGO, CHIVES, CHILI SAUCE)
- 1733 **HOT FILADELPHIA 8 PC** 11,90€
(SALMÃO, QUEIJO CREME, MANGA, CEBOLINHO, MOLHO TERIYAKI)
(SALMON, CREAM CHEESE, MANGO, CHIVES, TERIYAKI SAUCE)

TATAKI



- 1700 **SALMÃO 5 F. SALMON** 8,90€
- 1701 **ATUM 5 F. TUNA** 8,90€
- 1781 **ATAKI MISTO 15 PC MIXED TATAKI** 18,00€

GUNKANS



- 1763 **ATUM 2 PC TUNA** 5,30€
- 1764 **SALMÃO 2 PC SALMON** 4,90€
- 1765 **PEIXE BRANCO 2 PC WHITE FISH** 4,90€
- 1713 **DYO SALMÃO 2 PC SALMON ROE** 6,90€
- 1714 **DYO SPICE TUNA 2 PC SPICY TUNA ROE** 6,90€
- 1789 **IKURA OVAS DE SALMÃO 2 PC SALMON ROE** 6,00€
- 1790 **SALMÃO ESPECIAL 2 PC** 6,90€
(QUEIJO CREME, CEBOLINHO, ALHO FRANCÊS BRASEADO
C/ MOLHO TARÊ) (CREAM CHEESE, CHIVES, BRAISED LEEK
AND TARÊ SAUCE)

COMBINADOS

- 1731 **PURO** 33,00€
(9 FATIAS DE SASHIMI, 5 NIGIRIS E 8 HOSOMAKIS)
- 1794 **COMBINADO VEGAN** 26,00€
(SELECÇÃO DO CHEF - 24 PC) (CHEF'S SELECTION - 24 PC)
- 1777 **NOSOLO DOUBLE SUSHI TO SASHIMI** 49,00€
(SASHIMI 15 PC, HOSOMAKI 8 PC, NIGIRI 9 PC,
URAMAKI 8 PC - 2 PESSOAS) (2 PERSONS)
- 1732 **COMBINADO DE SALMÃO** 45,00€
(5 FATIAS DE SASHIMI, URAMAKI 16 PC, SALMÃO
E ABACATE 8 PC, 4 NIGIRIS DE SALMÃO, GUNKAN DE SALMÃO 1 PC)
(SASHIMI - 5 SLICES, URAMAKI 16 PC, SALMON
AND AVOCADO 8 PC, 4 SALMON NIGIRIS, 1 PC SALMON GUNKAN)
- 1793 **SUSHI TO SASHIMI NOSOLO ESPECIAL** 100,00€
(SELECÇÃO DO CHEF - 90 PC) (CHEF'S SELECTION - 90 PC)
- 1980 **COMBINADO TEMAKI TO URAMAKI** 45,00€
(2 TEMAKIS SELECÇÃO DO CHEF, URAMAKI WAKAME,
URAMAKI SPICY SALMON) (2 TEMAKIS - CHEF'S SELECTION,
URAMAKI WAKAME, URAMAKI SPICY SALMON)



WINE MENU

MAGNUM 1,5L

1625	NOSOLO BRANCO <i>WHITE</i>	36,10€
1626	NOSOLO TINTO <i>RED</i>	36,10€
1627	NOSOLO ROSÉ <i>ROSÉ</i>	36,10€
1628	ESSÊNCIA DO DOURO BRANCO <i>WHITE</i>	54,90€
1629	MONTE DA PECEGUINA BRANCO <i>WHITE</i>	61,90€
1689	MONTE DA PECEGUINA ROSÉ <i>ROSÉ</i>	61,90€

VINHO DA CASA HOUSE WINE

911	VINHO DA CASA TINTO <i>RED</i>	16,70€
909	VINHO DA CASA BRANCO <i>WHITE</i>	16,70€
913	VINHO DA CASA ROSÉ	16,70€
908	COPO VINHO DA CASA	4,50€
907	<i>WINE BY THE GLASS</i>	
950	TINTO <i>RED</i> / BRANCO <i>WHITE</i> / ROSÉ	

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

928	SEXY (FLORAL, FRESCO C/ NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS) <i>(FLORAL, FRESH W/ RED BERRIES AROMAS)</i>	19,90€
1622	BELMIRA CRUZ (ENCORPADO, FLORAL E FRUTADO) <i>(FULL-BODIED, FLORAL AND FRUITY)</i>	23,90€
930	MATEUS (FRESCO E AROMATIZADO) <i>(FRESH AND AROMATIC)</i>	19,90€
995	PECEGUINA (FRUTADO C/ NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS) <i>(FRUITY W/ RED BERRIES AROMAS)</i>	23,90€
1698	EUPHORIA ROSÉ (FRUTADO) <i>(FRUITY)</i>	20,00€
984	TERRAS DO GRIFO (FRESCO C/ NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS, ÁCIDO E PERSISTENTE) <i>(FRESH W/ RED BERRIES AROMAS, ACID AND PERSISTENT)</i>	19,90€

VINHO TINTO RED WINE

MACIOS E ELEGANTES · *SMOOTH AND ELEGANT*

940	DUAS QUINTAS DOURO (FIRME E COMPLEXO) <i>(STEADY AND COMPLEX)</i>	33,80€
934	MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO (ESPECIADO, FLORAL E TOSTADO) <i>(SPICY, FLORAL AND TOASTY)</i>	22,50€
1657	FITA PRETA ALENTEJO (INTENSO E REDONDO) <i>(INTENSE AND ROUND)</i>	20,00€
960	FIUZA CAB. SAUVIGNON TEJO (GROSELHA E PIMENTO) <i>(CASSIS AND PEPPER)</i>	21,60€
1620	HERDADE DOS GROUS ALENTEJO (AVELUDADO E SUAVE) <i>(SILKY AND SMOOTH)</i>	30,80€
1659	EUPHORIA ALGARVE (FLORAL E FRUTAS VERMELHAS) <i>(FLORAL AND RED FRUITS)</i>	21,60€

ESTRUTURADOS E VOLUMOSOS · *FULL BODIED*

1658	MALHADINHA ALENTEJO (ESPECIADO E BALSÂMICO) <i>(SPICY AND BALSAMIC)</i>	64,00€
948	ESPORÃO ALENTEJO (ESPECIADO E MUSCULADO) <i>(SPICY AND MUSCLED)</i>	41,00€

JOVENS E FRUTADOS · *YOUNG AND FRUITY*

989	VIRGO ALENTEJO (AROMÁTICO E CONCENTRADO) <i>(AROMATIC AND JAMMY)</i>	20,50€
1695	ALTANO DOURO (AROMÁTICO, FLORAL, NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS) <i>(AROMATIC, FLORAL, RED FRUIT AROMAS)</i>	22,20€
1696	CONVENTO DO PARAÍSO CABERNET SAUVIGNON ALGARVE (EQUILIBRADO, NOTAS DE COMPOTA E ESPECIARIAS) <i>(BALANCED JAM AROMAS AND SPICES)</i>	46,00€
1699	GRAINHA DOURO (FRUTADO E COMPLEXO) <i>(FRUITY AND COMPLEX)</i>	36,00€
984	TERRAS DO GRIFO DOURO (FRUTADO E COMPLEXO) <i>(FRUITY AND COMPLEX)</i>	19,90€
1623	BELMIRA CRUZ VINHAS VELHAS DOURO (FRUTADO E COMPLEXO) <i>(FRUITY AND COMPLEX)</i>	30,50€

VINHO BRANCO WHITE WINE

LEVES E FRESCOS · *LIGHT AND FRESH*

922	MURALHAS VINHOS VERDES (EQUILIBRADO E MACIO) <i>(BALANCED AND SMOOTH)</i>	19,00€
1653	ALVARINHO SOALHEIRO VINHOS VERDES (INTENSO E AROMÁTICO) <i>(INTENSE AND AROMATIC)</i>	23,50€
1635	CAMALEÃO ALVARINHO VINHOS VERDES (CÍTRICO, AROMA A FRUTOS BRANCOS C/ NOTAS FLORAIS, COMPLEXO, FRESCO E SUBTIL) <i>(CITRUS, WHITE FRUITS AROMA W/ FLORAL NOTES, COMPLEX, FRESH AND SUBTLE FLAVOURS)</i>	23,60€
1673	EUPHORIA ALGARVE (FLORAL E CÍTRICO) <i>(FLORAL AND CITRIC)</i>	19,50€
1668	LUÍS PATO MARIA GOMES BAIRRADA (AROMÁTICO) <i>(AROMATIC)</i>	19,50€
1694	TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS ALENTEJO (COMPLEXO E PERFUMADO NO AROMA, FRESCO) <i>(COMPLEX AND PERFUMED, FRESH)</i>	29,80€

FRUTADOS E MACIOS · *FRUITY AND SMOOTH*

918	ALTANO DOURO (TROPICAL E EXUBERANTE) <i>(TROPICAL AND EXUBERANT)</i>	22,20€
998	MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO (FRESCO E ELEGANTE) <i>(FRESH AND ELEGANT)</i>	23,90€
1665	FITA PRETA ALENTEJO (INTENSO E REFRESCANTE) <i>(INTENSE AND REFRESHING)</i>	20,00€
1697	CASA SANTOS LIMA SAUVIGNON LISBOA (AROMAS DE FRUTAS TROPICAIS E FLORAIS, ACIDEZ EQUILIBRADA) <i>(FRESH AND INTENSE FLOWER AND TROPICAL FRUIT AROMAS)</i>	23,60€

VOLUMOSOS COM MADEIRA · *FULL BODIED*

1666	MALHADINHA ALENTEJO (ELEGANTE E CONCENTRADO) <i>(ELEGANT AND RICH)</i>	46,00€
1681	REDOMA DOURO (ELEGANTE E EQUILIBRADO) <i>(BALANCED AND ELEGANT)</i>	28,90€

ESPUMANTES SPARKLING WINE

1350	ASTI	30,00€
------	------	--------

SECOS E PERSISTENTES · *DRY AND PERSISTENT*

1682	CAMALEÃO SAUVIGNON BLANC MINHO (FRESCO E VIBRANTE) <i>(FRESH AND VIBRANT)</i>	23,60€
1667	QUINTA DE CAMARATE PENÍNSULA DE SETÚBAL (FRUTADO E MINERAL) <i>(FRUITY AND MINERAL)</i>	19,50€
1693	ANTÃO VAZ PECEGUINA ALENTEJO (AROMAS FRESCOS, FRUTADO E FLORAL) <i>(FRESH, FRUITY AND FLORAL AROMAS)</i>	32,90€

JOVENS E FRUTADOS · *YOUNG AND FRUITY*

983	TERRAS DO GRIFO DOURO (FRUTADO E COMPLEXO) <i>(FRUITY AND COMPLEX)</i>	19,90€
1624	BELMIRA CRUZ SECO <i>DRY</i> DOURO (FRUTADO E COMPLEXO) <i>(FRUITY AND COMPLEX)</i>	24,60€

VINHO DE SOBREMESA DESSERT WINE

1636/1630	NOBEL LATE HARVEST (BRANCO - DOCE) <i>(WHITE - SWEET)</i>	COPO GLASS 8,90€	GARRAFA BOTTLE 49,90€
-----------	--	------------------------	-----------------------------

IMPORTADO IMPORTED WINE

946/980 958	LAMBRUSCO TINTO <i>RED</i> / BRANCO <i>WHITE</i> / ROSÉ	19,40€
1359	PROSECCO	27,90€
986	NOVECENTO 28 TINTO <i>RED</i>	24,90€

SANGRIA

900/901	TINTA <i>RED</i> / BRANCA <i>WHITE</i>	24,00€
902	SANGRIA ESPUMANTE <i>SPARKLING WINE</i>	25,00€
1574	UA DESIRE (MORANGOS C/ ESPUMANTE E GRANIZADO) <i>(STRAWBERRY W/ SPARKLING WINE AND FROZEN)</i>	25,00€
1634	CHAMPAGNE	100,00€

BOTTLE SERVICE FOR SPECIAL GUESTS

CHAMPAGNE

1369	MOËT CHANDON IMPÉRIAL	95,00€
1368	MOËT CHANDON NECTAR IMPÉRIAL	100,00€
1367	MOËT CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	115,00€
1383	MOËT N.I.R. DRY	195,00
1374	MOËT CHANDON ICE IMPÉRIAL	130,00€
1363	MOËT CHANDON IMPÉRIAL 1,5L	220,00€
1378	MOËT CHANDON ICE IMPÉRIAL 1,5L	260,00€
1364	POMMERY BRUT ROYAL	85,00€
1370	PERRIER JOUET GRAND BRUT	100,00€
1352	DOM PERIGNON	320,00€
1366	CRISTAL	360,00€
1372	RUINART	130,00€
1384	VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	130,00€
New		
1386	BILLECART-SALMON RESERVE	100,00€
1387	BILLECART-SALMON BLANC DE BLANC	160,00€
1388	BILLECART-SALMON ROSÉ	150,00€
1389	BILLECART-SALMON RESERVE 1,5L	210,00€

VODKA

	COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
1050/1800	ERISTOFF	8,00€ 85,00€
1065/1858	BELVEDERE	15,00€ 165,00€
1060/1801	GREY GOOSE	10,00€ 125,00€
1870	GREY GOOSE 1,5L	260,00€
1871	GREY GOOSE 4,5L	900,00€

TEQUILA

	COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
1306/1864	PATRÓN SILVER	10,00€ 130,00€
1315/1993	PATRÓN ANEJO	10,00€ 140,00€
1307/1865	PATRÓN REPOSADO	10,00€ 130,00€

ÁGUA S. PELLEGRINO

231	PEQUENA	3,50€
232	GRANDE	5,00€



GIN

		COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
1151/1811	BOMBAY DRY	8,00€	85,00€
1165/1859	BOMBAY  SAPPHIRE	10,00€	85,00€
1178/1862	OXLEY	15,00€	125,00€
197	SERVIDO C/ ÁGUA TÓNICA PREMIUM <i>SERVED W/ TONIC WATER PREMIUM</i>	EXTRA 2€	



RUM

		COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
1153/1812	BACARDÍ CARTA BLANCA	8,00€	85,00€
1154/1817	BACARDÍ LIMÓN	8,00€	85,00€
1157/1814	BACARDÍ 8 ANOS	10,00€	115,00€
1186/1893	BACARDÍ SPICED	10,00€	85,00€
1187/1894	BACARDÍ CUATRO	12,00€	115,00€



WHISKY

		COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
1203/1803	DEWAR'S	8,00€	85,00€
1211/1805	JACK DANIEL'S	8,50€	90,00€

MALT

1266/1816	DEWAR'S 12 ANOS	9,00€	95,00€
1275/1899	ABERFELDY 12 ANOS	10,00€	120,00€
1276/1992	CRAIGELLACHIE 13 ANOS	15,00€	140,00€
1256/1808	GLENMORANGIE 10 ANOS	11,00€	115,00€

COGNAC

		COPO GLASS	GARRAFA BOTTLE
1013/1855	HENNESSY V.S	9,00€	90,00€
1015/1857	HENNESSY X.O	20,00€	350,00€
1017/1990	OTARD VS	10,00€	95,00€

UM LOCAL PARA PASSAR O DIA EM FAMÍLIA OU COM AMIGOS ENTRE A PRAIA E A PISCINA,
A SABOREAR DELICIOSOS PRATOS E COCKTAILS,
AO SOM DE BOA MÚSICA E ONDE ANIMAÇÃO É PRESENÇA CONSTANTE!

SPEND THE DAY WITH FAMILY OR FRIENDS, ON THE BEACH OR IN THE POOL, ENJOYING DELICIOUS FOOD
AND COCKTAILS WHILE LISTENING TO GREAT MUSIC. HERE ENTERTAINMENT NEVER ENDS.
COME AND EXPERIENCE IT ALL!

BOOKING: (+351) 282 498 180 | (+351) 910 789 991 | BOOKING.PORTIMAO@NOSOLOAGUA.COM



ESTIMADO CLIENTE,
POR RAZÕES DE SEGURANÇA TODOS OS PRODUTOS SÃO SERVIDOS
EM RECIPIENTES DE PAPEL/PLÁSTICO.

DEAR CUSTOMER,
FOR SAFETY REASONS, ALL PRODUCTS MUST BE SERVED IN PAPER/PLASTIC CONTAINERS.

INFORME-SE SOBRE OS ALERGÉNIOS DO NOSSO MENU!
PEÇA A UM COLABORADOR PARA LHE ENTREGAR O NOSSO DOSSIER COM TODA A INFORMAÇÃO.

ASK FOR INFORMATION ABOUT THE ALLERGENS OF OUR MENU!
GET AN EMPLOYEE TO GIVE YOU THE FOLDER WITH ALL INFORMATION.

EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES | IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR
WE HAVE A COMPLAINTS BOOK | VAT AT LEGAL RATE

O NOSSO PRODUTO SENDO ARTESANAL PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES EM TERMOS DE IMAGEM.
OUR PRODUCT BEING HANDMADE MAY BE DIFFERENT FROM THE PICTURES ON THE MENU.