

OPÇÃO VEGETARIANA I - 35€

Vegetarian Menu I – 37.50€

Entrada

Salada Caprese

Tomate, Queijo Búfala, Rúcula, Magericão e Azeite

Starter

Caprese Salada

Tomato, Buffalo mozzarella, Rocket, Basil and Olive oil

Prato principal

Escondidinho de Legumes

Puré de Mandioca com vários legumes no forno servido com salada

Main Course

CasaVa Purée

With fresh vegetables in the oven served with mixed salad

Sobremesa

Brownie de Chocolate

Dessert

Chocolate Brownie

OPÇÃO VEGETARIANA II – 37.50€

Vegetarian Menu II – 37.50€

Entrada

Queijo coalho grelhado servido em cama de Rúcula com amêndoas e Mel

Starter

Grilled Brazilian cheese served with Rocket leafs almonds and honey

Prato principal

Hambúrguer vegetariano com Legumes mediterrânicos e Batata frita

Main Courses

Vegetarian Burger with mediterranean vegetables and fries

Sobremesa

Misto de Fruta Fresca

Dessert

Mixed Fresh Fruits

OPÇÃO VEGETARIANA III - 35€

Vegetarian Menu III - 35€

Entrada

Sopa de Legumes da horta

Starter

Fresh vegetables Soup

Prato principal

Linguini com legumes frescos salteados com molho Pesto

Main Courses

Linguini sauteed with fresh Vegetables and Pesto Sause

Sobremesa

Vaso Velho de Chocolate Com Morangos e Gelado

Dessert

Chocolate Pot with Strawberries and Ice Cream

MENU I - 37.50€

Entradas

Carpaccio de Beterraba com queijo de Cabra e Gelado de Azeite

Starter

Beet Root Carpaccio with Goat Cheese and Olive oil Ice cream

Prato Principal

Peito de Frango com molho de ervas Frescas

servido com Batatas fritas e Salada

Main Course

Chicken breast with Fresh Herbs sauce served with Chips and Salad

Sobremesas

Romeu & Julieta (Goiabada e Creme de Queijo , Crumble de Gengibre

Dessert

Romeo & Juliet (Guava paste Cheese cream and Ginger Crumble)

MENU II - 40€

Entrada

Queijo coalho grelhado servido em cama de Rucula com amêndoas e Mel

Starter

Grilled Brazilian cheese served with Rocket leaves almonds and honey

Prato Principal

Fettuccini Com Lombo de Novilho Angus Prensado servido com Molho
Alfredo

Main Course

Fettuccini with Flattered Angus fillet Steak Served with Alfredo Sauce

Sobremesas

Jarro de Chocolate com Tiramisu e Gelado

Dessert

Chocolate Picher with Tiramisu and Ice Cream

MENU III – 45€

Entrada

Asinhas de Frango fritas com especiarias

Starter

Chicken Wings fried with Smoked Spices

Prato Principal

Polvo Confitado com mel e especiarias

Main Course

Octopus confit with honey and Spices

Sobremesas

Brownie de Chocolate com Gelado

Dessert

Chocolat Brownie with Ice Cream

MENU IV- 50€

Entradas

Salada de Camarão Trufado, Ananás e molho de Iogurte

Starters

Truffled Shrimps Salad with Pineapple and iogourt sauce

Prato Principal

Bife da Vazia Angus Grelhada (280g) servido com Batata frita

Main Course

Grilled Sirloin Steak Angus (280g) served with Chips

Sobremesa

Tentação de Limão

Dessert

Lemon Tentation

MENU V- 55€

Entradas

Camarão Selvagem Frito com Alho

Starters

Wild Shrimps Fried with Garlic

Pratos Principais

Medalhões de Lombo Sal & Fogo (200g de lombo com Crosta Defumada com Dry Rub, arroz Piamontese, presunto crispy e molho de salsa com azeite de Canabis)

Main Courses

Fillet Steak Medallions Sal E Fogo Style (200g of Smoked Crust Fillet Steak with Dry Rub, Rice Piamontese style, crispy Ham and Canabis Oil)

Sobremesas

Sal & Fogo Especial

Desserts

Sal & Fogo Special

Menu Especial de Partilha Braseiro com Pedra Mista de
Carne Servida com Batata Frita, arroz branco com feijão e
Farofa

Couverts

Pão variado , Manteiga caseira aromatizada. Azeitonas temperadas , Mini
Chouriço com Mel

Entradas

Queijo Coalho, Carpaccio de Beterraba, Asinhas de Frango, Pastel de Carne
com Massa Brasileira

Sobremesa

Tabua de Quatro Variedades de Sobremesas Caseiras para partilhar

Pratos Principais

- Pedra Executiva - (Alcatra, America do Sul, Picanha Defumada, Salsicha
Toscana e Franguinho com Piri Piri) – 40€
- Pedra Vilamoura - (Maminha, America do Sul, Alcatra, America do Sul, Carne de
Porco preto, Nacional) – 45€
- Pedra Algarve - (Picanha, America do Sul Tira da Vazia, Angus Brisket, Peito Vaca
cozedura 8 horas) – 50€
- Pedra Sal & Fogo - (Bife Lombo, America do sul, Bife Vazia, Angus Carne de
Borrego, Nacional) – 60€
- Pedra Estrela - (Camarão Tigre Gigante, 2 unid, Wagyu Vazia A5 Japão, Carne
Nobre Maturada) – 140€

Special Shared Menu Brazier with Mixed Meat Stone Served with Fries, rice with Black Beans and Farofa

Couverts

Various Breads, Flavored homem ade Butter, Seasoned Olives and Mini Chorizo with Honey

Starters

Brazilian Cheese, Chicken Wings, Beet Root Carpaccio, Dry Beef Pie With Brazilian Pasta

Deserts

Plater of Four diferentes Homem ade Deserts to Share

Main Dishes

- Pedra Executiva – (Rump Steak, South America, Toscana Sausage,, Smoked Pork Ribs, Chicken Piri Piri) – 40€
- Pedra Vilamoura – (Rump Steak, South America,, Trip-Tip, South America,, Black Pork Cutlets ,Nacional) – 45€
- Pedra Algarve – (Sirloin Steak, Angus, Rump Steak, South America,, Brisket, Slow Cooking Bresat Beef) – 50€
- Pedra Sal & Fogo – Fillet Steak, South America,, Sirloin Steak , Angus, Rack Of Lamb, Nacional) – 55€
- Pedra Estrela – Grilled Tiger Prawns 2 units, Wagyu Sirloin A5 Japan, Dry Age Noble Cut) - 140€

Condições de Reserva

O Menu completo inclui **uma** entrada a optar igual para o grupo, **um** prato principal a optar de peixe ou carne igual para o grupo, **uma** sobremesa a optar igual para o grupo,

bebidas (Vinho da casa, Cerveja, Água ou Refrigerantes) durante o serviço do jantar até ao serviço do café.

Reservas com depósito de **50%** sobre a previsão total do valor do evento por transferência Bancária para o IBAN PT50 0018 000357808438020 80 e o restante **50%** no dia do evento.

Exclusividade do espaço somente para grupos acima de 120 Pessoas ou com taxa de exclusividade a negociar. (esta opção só é possível entre 1/10 do ano corrente até 30/04 do ano seguinte).

Utilização da sala até às 00.00, **exceto** a quando da adjudicação da opção “Animação”, nesse caso passará para as 2:00 com opção de Bar Aberto.

A partir daí será cobrado um valor de 150,00 €\Hora pela utilização do espaço

Crianças: até aos 4 anos e desde que não ocupem lugar na mesa não pagam. A partir dos 4 até aos 12 anos pagam **50%** do valor total do menu escolhido.

Confirmações de n.º de pessoas até 48 h antes do evento.

Depois deste prazo pessoas confirmadas e não presentes terão de ser pagas na sua totalidade.

Opção “ Wellcome Drink “ - Optar por 4 variedades:

1\2 Hora – 6,00 € p/ pax, 1 Hora – 15,00 € p/ pax

- Caipirinha, Caipiroska
- Sangria de Espumante com Frutos Silvestres
 - Vinho Branco, Vinho Tinto
 - Martini Bianco, Rosso, Dry
 - Gin tónico (Gordon’s)

- Moscatel
- Sumo Natural Laranja

Opção “Digestivos”

6,00 € p/ pax (inclui um digestivo por pax)

- Whisky Novo
- Rum, Gin, Vodka (bebidas da roda)
 - Brandy, Aguardente Velha
- Vinho do Porto Tawny, L.B.V.
 - Licor Beirão, Amarguinha

Opção “Bar Aberto”

Até as 00.00 h – 15 € p/ pax, até as 02.00 h – 25,00 € p/ pax

- Whisky Novo
 - Vodka
 - Rum
 - Gin
- Licor Beirão, Amarguinha
 - Cerveja
- Refrigerantes
 - Águas

Opção “Animação”

(só com exclusividade)

- Deejay Freelancer : Sob Orçamento
 - Karaoke: Sob Orçamento
- Música ao Vivo: Sob Orçamento

Booking Conditions

The complete Menu includes 1 Starters choice, 1 Main courses choices, 1 Dessert choices, drinks (house wine, beer, water or soft drinks) during the Dinner service, and coffee.

Reservations with 50% deposit on the total forecast of the event value by Bank transfer to IBANPT50 0018 000357808438020 80 and the remaining 50% on the day of the event.

Exclusivity of space only for groups above 120 persons or with exclusivity rate to be negotiated (this option is only possible between 1/10 of the current year and 30/04 of the following year).

Use of the room until 00.00, Except when the "Animation" option is awarded, in this case it will pass to 2:00 with option of Open Bar.

From there will be charged a value of 150.00 € \ Hour for the use of space

Children: up to 4 years old and as long as they do not occupy the table do not pay. From 4 to 12 years old they pay 50% of the total value of the menu chosen.

Confirmation of number of people up to 48 h before the event.

After this deadline confirmed persons and not present will have to be paid in full.

"

Wellcome Drink" option - Opt for 4 varieties:

1 \ 2 Hour - 6,00 € for pax, 1 Hour - 15,00 € for pax

- Caipirinha, Caipiroska
- Sparkling Sangria with Wild Fruits
- White Wine, Red Wine
- Martini Bianco, Rosso, Dry
- Gin tonic (Gordon's)
- Muscat
- Natural Orange Juice

Option "Digestivos"

€ 6,00 per pax (includes a digestive per pax)

- New Whiskey
- Rum, Gin, Vodka (wheel drinks)
- Brandy, Aguardente Velha
- Tawny Port Wine, L.B.V.
- Liquor Beirão, Amarguinha

Option "Open Bar"

Until 00.00 h - 15 € per pax, until 02.00 h - 25 € per pax

- New Whiskey
- Vodka
- Rum
- Gin
- Liquor Beirão, Amarguinha
- Beer
- Soft drinks
- Waters

Option "Animation"

(Only with exclusivity)

- DeeJay Freelancer: Under Budget

- Karaoke: Under Budget
- Live Music: Under Budget



OUR CONTACTS

We love get in touch with our clients

Call or mail us if you need to get in contact with us. Weather you have a question about group reservations, parties or any other type of events.

- **Location:** Av. Cerro da Vila, Vilamoura - Portugal
 - **Phone:** +351 289 117 202
 - **e-mail:** geral_salefogo@hotmail.com
 - <https://rest-salefoqo.com>

Capacidade do Restaurante

Esplanada frente – 100 lugares
 Esplanada lateral – 100 lugares
 Mesas jardim lateral – 20 lugares

Mesas jardim traseiro – 30 lugares
Esplanada traseira (mesas redondas fixas) – 6 mesas de 10 lugares + 6 mesas de 5
lugares = 90 lugares

Restaurant Capacity

Front terrace – 100 seats
Side terrace – 100 seats
Side garden tables – 20 seats
Back garden tables – 30 seats
Back terrace (fixed round tables) – 6 tables with 10 seats + 6 tables with 5 seats = 90 seats

Informação / Information

Preços incluem IVA a taxa em vigor

Prices shown have VAT included

Os preços cobrados são preços NET qualquer comissão terá que ser adicionada

The prices charged are NET prices any commission will have to be added

Temos disponível para consulta listagem de produtos ou substâncias que possam provocar alergias ou intolerâncias alimentares.

We have a list of products or substances that may cause allergies or food intolerances available for consultation.

Livro de Reclamações

We have a complaints book

SAL & FOGO