

POR ONDE COMEÇAR

O Hotel Dona Filipa nasceu há 54 anos, em 1968. O seu nome de origem histórica está relacionado com a Dona Filipa de Lencastre, Princesa Inglesa que se tornou Rainha de Portugal e que se apaixonou pela beleza do País.

Todas as áreas públicas do Hotel apresentam um ambiente requintado e luxuoso, e sempre com um detalhe que nos remete para a história portuguesa. Assim foi idealizado e concebido o restaurante Kamal, em homenagem ao mar, aos Descobrimentos e à era de Dona Filipa de Lencastre. «Kamal» é um instrumento naval de origem árabe, usado durante os descobrimentos portugueses. Significa também perfeição, excelência, beleza.

Com uma mistura de buffets temáticos, e ofertas à la carte marcantes, o Kamal dá-lhe a oportunidade de descobrir uma seleção de experiências gastronómicas ao longo do dia, desde o pequeno-almoço ao jantar.

Irá encontrar pratos elegantes com muita tradição Portuguesa e com alguns sabores internacionalmente reconhecidos. Pratos confeccionados com os melhores produtos regionais e mediterrânicos. Uma carta inspirada nos excelentes sabores do verão, frescos mas «quentes» de sabor.

Bom apetite!



SAR Dona Filipa de Lencastre, Rainha de Portugal
(1360-1415)

LET'S START

The Hotel Dona Filipa was born 54 years ago, in 1968. Its historical name is related to Dona Filipa de Lencastre, an English Princess that became Queen of Portugal who fell in love with the beauty of this country.

All public areas of the Hotel present a refined and luxurious atmosphere, and always with a detail that remind us of the Portuguese history. This is how the Kamal restaurant was conceived, in honour of the sea, the Discoveries and the era of Dona Filipa de Lencastre. «Kamal» is a naval instrument of Arab origin, used during the Portuguese discoveries. It also means perfection, excellence, beauty.

With a mix of themed buffets and outstanding à la carte offerings, Kamal gives you the opportunity to discover a selection of dining experiences throughout the day, from breakfast to dinner.

You will find a menu inspired in the Portuguese tradition and with some internationally recognized flavours. A menu made with regional and Mediterranean products, inspired by the excellent flavours of summer, fresh but «hot» in flavour.

Enjoy your food!



HRH Dona Filipa of Lancaster, Queen of Portugal

(1360-1415)

KAMAL

— by Dona Filipa —

JANTAR

COUVERT

Seleção de pão, manteigas simples, e composta, azeite,
cenoura marinada azeitonas temperadas
*Selection of bread, simple and compound butter, olive oil,
marinated carrots and seasoned olives*

5,00 €

Sabia que... | *Did you Know...*

Dona Filipa de Lencastre, casou com o Rei D. João I para selar o Tratado de Windsor — A mais antiga aliança militar do mundo ainda em vigor. Tornou-se um símbolo da união do povo Português e Britânico.

Dona Filipa of Lancaster, married King John of Portugal to seal the Windsor Treaty — The most ancient military alliance in the world still active nowadays. She became a symbol of union between Portuguese and British people.

PARA COMEÇAR

TO START

Aveludado de legumes do Chef 

Chef's vegetable velouté

7,50 €

Creme de peixe AL-Gharb

AL-Gharb fish cream

10,00 €

Salada de manga e camarão

Mango and shrimp salad

16,00 €

Folhado de queijo de cabra com mel e especiarias

Honey and spice goat's cheese puff pastry

15,00€

Camarões à guilho e molho cremoso de especiarias

Prawns à lá Guilho style and creamy spice sauce

20,00 €

DA TERRA

FROM THE EARTH

Caril de legumes 

Vegetable curry

16,00€

Risoto de cogumelos 

Mushroom risotto

18,00€

FILHOS DO MAR

SONS OF THE SEA

Bacalhau à Costa | *Codfish Costa style**
Bacalhau laminado cebola ovo brandade de batata doce
Sliced cod onion egg sweet potato brandade
24,00 €

Robalo do mar com molho de champagne e caviar
*Sea bass in champagne and caviar sauce**
Filete robalo, champagne e caviar
Sea bass fillet, champagne and caviar
32,00 €

Salmão em crosta de ervas | *Salmon in herb crust**
Salmão brazeado batata ao sal
Salmon with salt potatoes
25,00 €

Linguado au Meunier | *Sole au Meunier**
32,00 €

Caril de tamboril e camarão | *Monkfish and prawn curry*
Com arroz de especiarias
With spicy rice
26,00 €

Púcara à fragateira de peixe e marisco
Púcara frigateira style with fish and seafood
29,00 €

Espetada de tamboril, salmão e camarão | *Monkfish, salmon and shrimp kebab*
Molho de manteiga e tomilho
On a thyme and butter sauce
28,00€

DO BARROCAL
AO CLÁSSICO
FROM THE BARROCAL TO
THE CLASSIC

Supremo de frango recheado com queijo de cabra em cinta de bacon

*Chicken supreme stuffed with goat's cheese on a bacon wrap**

Em cama de tagliatelli cremosa

On a bed of creamy tagliatelle

24,00 €

Hambúrger D. Filipa Black Angus | *D. Filipa Black Angus Hamburger*

Tomate, alface, cebola, queijo e ovo

Tomato, lettuce, onion, cheese and egg

19,00 €

Jarret de borrego estufado com puré de batata doce e legumes de Outono

Jarret of stewed lamb with mashed sweet potatoes and fall vegetables

30,00 €

Tornedó e seus 3 molhos: frutos vermelhos, manga e redução de vinho tinto

*Beef Fillet and its 3 sauces: red fruit, mango and red wine reduction**

Espargo verde puré de couve flor e chip de batata doce

Green asparagus cauliflower pureé with sweet potato chips

29,00 €

Chateaubriand de Novilho

*Veal Chateaubriand**

80,00 €

*Carnes e peixes acompanham com legumes assados no forno

Meat and fish served with oven-roasted vegetables

PARA UM FINAL
SURPREENDENTE
FOR A SURPRISING ENDING

Seleção de Gelados e Sorbetes
Selection of ice cream and sorbet

7,50€

Fruta Laminada 
Laminated Fruit

8,00€

Tarte Snickers
Snickers Tart

Mousse chocolate, amendoim, caramelo salgado e flakes caramelizados
Chocolate mousse, peanuts, salted caramel and caramelized flakes

9,50€

Bolo de Chocolate 
Chocolate Cake

Bolo chocolate húmido e morangos perfumados com cremoso de balsâmico
Moist chocolate cake and strawberries perfumed with balsamic cream

9,50€

Tiramisu Clássico
Classic Tiramisu

Palito la reine, mascarpone, Amaretto, cacau e café expresso quente
La Reine biscuit, mascarpone, Amaretto, cocoa and hot espresso coffee

9,00€

Seleção de queijos, marmelada e crackers
Cheese selection, marmalade and crackers

13,00 €



Vegan



Vegetariano | Vegetarian

Os pratos descritos neste menu podem conter frutos secos, ou derivados, que podem provocar reações alérgicas. Se for alérgico a frutos secos, ou qualquer outro alimento, por favor informe o empregado ao registar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. (Decreto-Lei 10/2015 de 16-1). Livro de Reclamações disponível.

Dishes described within this menu may contain nuts or derivatives, which may lead to allergic reactions in some people. If you are allergic to nuts, or any other food type, please inform the waiter when placing your order. No dish, food or drink, including covert may be charged if not previously requested or consumed by the consumer. (Portuguese law DL 10/2015 de 16-1) Complaint book available.

Preços em euros e incluem IVA à taxa legal. | Prices in euros and include VAT.