

FIQUE CONNOSCO • STAY IN

EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS GASTRONOMIC EXPERIENCES

ESPAÇOS NO VILA MONTE OUTLETS IN THE HOUSE

Experiências sujeitas a marcação prévia, a disponibilidade, alterações sazonais e condições meteorológicas. Para informação atualizada, por favor contacte a Recepção.

Experiences subject to previous booking, to availability, seasonal and weather conditions. For updated information, please contact the Reception.



RESTAURANTE À TERRA CONCEITO DE PARTILHA

À TERRA RESTAURANT

SHARING CONCEPT

⌚ 12h00 - 22h30

Todo o ano · All year

BAR SOBREIRO TAPAS, BAR & SNACKS

⌚ 12h00 - 18h00

Maio a Outubro
May to October

RESTAURANTE LARANJAL & TERRAÇO

LARANJAL RESTAURANT & TERRACE

Junho a Outubro

June to October

LOBBY MARKET BAR & SHOP

GIN COUNTER & GARDEN BAR

Todo o ano · All year

TANQUE DAS BICAS BAR

BICAS POOL BAR

⌚ 11h00 - 19h00

BAR DE SALADAS

SALAD BAR

⌚ 12h30 - 17h30

Maio a Outubro
May to October

MESAS NO JARDIM GARDEN TABLES

⌚ 12h00 - 22h30

Maio a Outubro
May to October

⌚ 08h00 - 11h00
Pequeno-Almoço
Breakfast
Cooking Station

⌚ 19h00 - 22h30
Jantar · Dinner

WINE & TAPAS

⌚ 17h00 - 21h00

CINEMA AO AR LIVRE

OUTDOOR CINEMA

⌚ 21h30

Maio a Outubro
May to October

FIQUE CONNOSCO • STAY IN

EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS GASTRONOMIC EXPERIENCES

ADÉRITO DE ALMEIDA

Nascido e criado em Tavira, fez a sua formação na área de Gestão Hoteleira, Cozinha e Pasteleria.

No Vilamonte Farm House é Chef Executivo dos dois restaurantes “À TERRA” e “LARANJAL”, onde procura utilizar produtos locais e frescos, muitas vezes adquiridos diretamente do mercado de Olhão numa cozinha de assinatura de cariz marcadamente Mediterrânico, rústico e tradicional..

Ao seu trabalho e aos dois restaurantes é comum a procura de inovação nos sabores, nos empratamentos e em alguns novos produtos que permitem dar um toque de novidade aos produtos tradicionais.

Born and raised in the Algarvian town of Tavira, graduated in Hospitality Management and Culinary Arts.

At Vila Monte Farm House he is the Executive Chef of both restaurant outlets, ‘À Terra’ and ‘Laranjal’, where he aims to use regional and fresh products, which he often buys from the local markets and blends into his signature cuisine of rustic and traditional character, true to the roots of the Mediterranean Cuisine. In his creations, he experiments with innovations in flavors and food dish designs in order to challenge the traditional cuisine with modern twists.



Aprenda a arte da Cozinha Mediterrânica durante as nossas experiências culinárias disponibilizadas pela equipa do Adérito, junte-se a ele na sua visita semanal ao Mercado de Olhão ou assista ao processo de elaboração do almoço na Mesa do Chef, aos sábados.

Learn the art of the Mediterranean Cuisine during our culinary experiences hosted by Adérito's team and join him in his weekly visit to the market of Olhão and live cooking at the Chef's table over lunch on Saturdays.

Visita ao Mercado e Mesa do Chef aos sábados a partir das 09h00.
Market visit and Chef's Table on Saturdays starting at 9am.

FIQUE CONNOSCO • STAY IN

EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS GASTRONOMIC EXPERIENCES



ALMOÇO NA MESA DO CHEF LUNCH AT THE CHEF'S TABLE

🕒 Aos sábados, no regresso da visita ao Mercado.

Every Saturday, coming back from the Market.

75€ por pessoa • per person

Menu e vinhos algarvios:

Bebida de boas vindas, entrada, prato principal do mercado, sobremesa e café.

Menu and Algarvian wines:

Welcome drink, starter, main course from the market, dessert and coffee.

À TERRA PIZZA WORKSHOP

🕒 1h30

30€ por pessoa • per person

20€ por criança • per child

Aprenda como fazemos aquela coisa das pizzas.

Learn how we do that pizza thing.

WORKSHOP DE COMIDA ALGARVIA SAUDÁVEL

ALGARVE SUPERFOOD WORKSHOP

🕒 1h

20€ por pessoa • per person

Descubra e prove os super alimentos locais e aprenda mais sobre a sua utilização e benefícios para a saúde com o nosso curador de bem-estar.

Discover and taste the local superfoods and learn about their uses and health benefits with our wellness curator.

DEGUSTAÇÃO DE VINHOS E TAPAS REGIONAIS

REGIONAL WINE AND TAPAS TASTING

🕒 1h

30€ por pessoa • per person

Queijos, presuntos, petiscos

Cheese, cured ham, snacks

AULA DE COZINHA MEDITERRÂNICA MEDITERRANEAN COOKING CLASS

🕒 2h

75€ por pessoa • per person

Aprenda combinações originais de texturas e sabores pelo prazer de provar e descubra os segredos da dieta mediterrânea para a sua saúde. Cozinhe e prove um menu de três pratos acompanhado por vinhos portugueses.

Learn original blends of textures and tastes for the pleasure of savouring and discover the health secrets of the Mediterranean diet. Cook and taste a three course dinner accompanied by Portuguese wine.

FIQUE CONNOSCO • STAY IN

EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS GASTRONOMIC EXPERIENCES

Mergulhe numa experiência imersiva de um jantar privado ao jantar numa mesa exclusiva. Uma mesa isolada, preparada e servida apenas para si.

Immerse yourself into a private dining experience. A secluded table set and served only for you.



MESAS PRIVADAS

PRIVATE TABLES

100€

Set up e serviço

Set up and service

Escolha de menu
e vinho à parte

Choice of menu
& wine not included

Mesa no lago • Lake table

Mesa na torre • Table in the tower

max. 6 pessoas • 6 people

Mesa do chef • Chef's table

max. 10 pessoas • 10 people

Mesa no sobreiro • Cork oak tree table

Encontre-se com o Chef para decidir o seu menu privado. Contacte o Guest Experience Manager ou a receção.

Schedule your meeting with the Chef to decide on your private dinner menu with our Guest Experience Manager or Front Office.