



FAROL

BAR

on the rocks

FAROL



BAR

on the rocks

“AQUI ... ONDE A TERRA SE ACABA E O MAR COMEÇA”

“ HERE ... WHERE THE LAND ENDS AND THE SEA BEGINS ”

A frase é do poeta Luís de Camões e descreve, na perfeição, o FAROL HOTEL “On the water”, em Cascais, numa das mais belas zonas da costa portuguesa. Inegavelmente, um hotel de deliciosos contrastes.

De um lado temos a beleza agreste da Natureza, com escarpas majestosas e um imponente Atlântico. Do outro, temos a obra feita pelo Homem traduzida numa requintada e acolhedora mansão, onde a criatividade explora o contraste entre preto e branco, passado e presente.

This quote from the poet Luís de Camões could well describe the FAROL HOTEL “On the water” in Cascais; on the Portuguese coast and undeniably a hotel of delightful contrasts. To one side we have the raw beauty of Nature, with rugged cliffs and majestic ocean. On the other is design by the hand of Man, where true creativity explores the contrast between black and white, past and present.

Construída em meados do séc. XVIII, esta histórica mansão foi residência dos Viscondes da Gandarinha, Viscondes e Condes dos Olivais e da Penha Longa. Infelizmente, perderam-se alguns detalhes históricos desse tempo.

Após ter sido a residência de Príncipes e Princesas, Condes, Viscondes e Marqueses, Sebastião Pinto Leite (nascido em 1815) deixou a mansão, já em processo de avançada restauração, como herança ao seu sobrinho José Pinto Leite.

O estilo da mansão era designado como Lazareto – estilo Chalet, construída para resistir a vendavais e intempéries devido à sua localização frente ao Oceano, em cima das falésias atlânticas.

Built in the middle of the 18th-century, the heritage mansion was home to Viscounts Gandarinha, Viscounts and Counts of Olivais and Penha Longa, although historic details from that time have faded. However, after being the residence of Princes and Princesses, Earls, Viscounts and Marquises,

Sebastião Pinto Leite, (born 1815) left the mansion, which was in the process of an advanced restoration project, as an inheritance to his nephew José Pinto Leite.

The mansion’s style was known as Lazaretto – a house built in the chalet manner and constructed to withstand strong weather due to its setting on the rocky seafont.

CHAMPANHES | CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Perrier-Jouët, Grand Brut	35€	175€
G.H. Mumm Cordon Rouge, Brut	25€	130€
Krug, Grande Cuvée		750€
ROSÉ		
Perrier-Jouët, Blason Rosé		235€
G.H. Mumm, Le Rosé		160€
VINTAGE		
Perrier-Jouët, Belle Epoque		750€
Luis Roederer, Cristal		850€
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs		1500€

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Murganheira, Velha Reserva Bruto Aged Reserve Brut	15€	60€
Murganheira, Vintage Brut		95€
Campolargo, Bruto Rosé	16€	70€
Conde da Anadia Assemblage		65€
Barranco Longo Brut Nature	18€	75€

VINHOS | WINES

BRANCO | WHITE

	15cl	75cl
--	------	------

Terras do Grifo Branco , Douro Malvasia Fina, Gouveio Real, Rabigato e Viosinho	9€	34€
---	----	-----

Herdade dos Grous , Alentejo Antão Vaz, Arinto, Roupeiro	10€	38€
--	-----	-----

ROSÉ

Lima Mayer , Alentejo Aragonez, Syrah	9€	34€
---	----	-----

Terras do Grifo Rosé , Douro Touriga Franca e Touriga Nacional	9€	34€
--	----	-----

TINTO | RED

Subsídio , Alentejo Aragonez, Alicante Bouchet, Syrah	9€	34€
---	----	-----

Terras do Grifo , Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão	9€	34€
--	----	-----

SANGRIAS

Sangria Afrodisíaca | Aphrodisiac

Sake, vinho branco, pepino, gengibre e sprite.
Sake, white wine, cucumber, ginger and sprite.

35€

Sangria Branca | White

Vinho branco, fruta, canela, Triple Sec,
brandy, rum, hortelã e sprite.
White wine, fruit, cinnamon, Triple Sec, brandy,
rum, mint leaves and sprite.

30€

Sangria de Espumante | Sparkling Wine

Espumante, framboesas, polpa de morango e sprite.
Sparkling wine, raspberries, strawberry puree and sprite.

35€

Sangria Tinta | Red

Vinho tinto, fruta, canela, rum, brandy, hortelã e sprite.
Red wine, fruit, cinnamon, rum, brandy, mint leaves and sprite.

30€

FAROL MIX COCKTAILS

CASCAIS

Envolvido num sour com morango e manjeriço, regado com Tequila e um suave toque de vinagre balsâmico este cocktail é inspirado em Cascais.

This delightful cocktail is inspired in Cascais.
Derived from a sour with strawberry and basil, combined with Tequila and a hint of balsamic vinegar.

ZEN ZERO

Harmonizante combinação de Jack Daniels com puré de abacaxi, sumo de lima, kraken, xarope de açúcar, perfumado com gengibre, para relaxar.

Harmonizing combination of Jack Daniels with pineapple puree, lime juice, kraken, sugar syrup, fragrant with ginger, to relax.

TRENDY

Tendo na sua base Vodka, os sabores exóticos do ananás e do gengibre dão a esta bebida uma sensação bastante refrescante.

Having Vodka as its base, with the exotic flavours of pineapple and ginger, the result is a drink with the most refreshing feeling.

WASABY MARTINI

A mistura da Vodka, Sake, sumo de lima e wasabi fazem deste cocktail um mistério de sabores.

The blend of Vodka, Sake, lime juice and wasabi transform this cocktail into a unique mystery of flavours.

15€

OS CLÁSSICOS DO FAROL THE FAROL CLASSICS

FLIRTINI

Cocktail doce e sensual e leve em álcool, mas com um sabor abundante, com vodka, champagne e sumo de abacaxi.
Sweet and sensual cocktail, which is light on alcohol, but with an abundant taste, with vodka, champagne and pineapple juice.

ROSSINI

Cocktail sensual com um baixo teor de álcool, mas com um sabor abundante, com espumante e sumo de morango.
Sensual cocktail with a low alcohol content but with an abundant flavor, with sparkling wine and strawberry juice.

MOJITO IMPERIAL

Cocktail refrescante, com muito sabor, com Rum, sumo de lima, menta fresca, açúcar branco e champagne.
Refreshing cocktail, with a lot of flavor, with Rum, lime juice, fresh mint, white sugar and champagne.

CAIPIRINHA

CAIPIROSCA

DAIQUIRI

MARGARITA

MOJITO

PINA COLADA

15€

COCKTAILS DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

AMICIS FOREVER

Sumo de lima, sumo de limão, Angostura Bitter, clara de ovo, Gin Amicis, xarope de agave
Lime juice, lemon juice, Angostura Bitter, egg white, Amicis Gin, agave syrup

BRAZILIAN BEACH

Sumo de laranja, sumo de morango, sumo de abacaxi, sumo de limão, Dry Curacao, Cachaça, clara de ovo

Orange juice, strawberry juice, pineapple juice, lemon juice, Dry Curacao, Cachaça, egg white

BAKUHATSU

Vodka, xarope lemongrass, Dry Curacao, maçã verde, lima, esferas de yuzo
Vodka, lemongrass syrup, Dry Curacao, green apple, lime, yuzo spheres

LAMPONE

Bourbon, limão, xarope de açúcar, framboesas e espuma de framboesa
Bourbon, lemon, sugar syrup, raspberries and raspberry Foam

GREEN ISLAND

Tequila, absinto, clara de ovo, Monin maçã verde, Sumo de Lima, Xarope de Açúcar
Tequila, absint, egg White, green apple Monin, lime juice, Sugar syrup

DO YOU REMEMBER APEROL?

Aperol, beefeater 24, vermute extra dry, Monin de framboesa
Aperol, beefeater 24, vermute extra dry, raspberry Monin

CHERRY NEGRONI

Vermute, kraken Rum, Licor de Ginja
Vermute, kraken Rum, Cherry Licor

BLUE SKY HIGH

Pisco, Blue Curacao, lasca de gengibre, limão, Xarope de Açúcar
Pisco, Blue Curacao, ginger, lemon, Sugar syrup

18€

MOCKTAILS
SEM ÁLCOOL | NON-ALCOHOLIC

CITRON

Lima e limão com Ginger Ale para equilibrar os sabores.
Lemon and lime with Ginger Ale to give it a balance.

CRANBERRY COOLER

Bebida refrescante de arando com pepino.
Refreshing cranberry and cucumber drink.

VIRGIN SÃO FRANCISCO

Combinação entre abacaxi, laranja e limão.
Mix of pineapple, orange and lemon

VIRGIN MOJITO

Bebida refrescante de lima, açúcar, água castelo.
Mix of lime, sugar and soda water

10€

GIN & GENEVER	Teor alcoólico Alcohol content	5cl
Inglaterra England		
Beefeater	40%	15€
Beefeater Pink	37.5%	15€
Beefeater 24	45%	17€
Bulldog	47%	17€
Plymouth Navy Strength	57%	15€
Star of Bombay	47.5%	17€
Inglaterra-Islândia England-Iceland		
Martin Miller's	40%	17€
França France		
G'Vine	40%	18€
Alemanha Germany		
Monkey 47	47%	18€
Portugal		
Sharish	40%	15€
Amicis	40%	18€
Escócia Scotland		
Hendrick's	41.4%	18€
Tanqueray	43.1%	15€
Tanqueray 10	43.1%	18€
Espanha Spain		
Gin Mare	42.7%	18€

Todos os nossos Gins são servidos com Água Tônica Fever Tree
All of our Gins are served with Fever Tree Tonic Water

IVA incluído à taxa legal em vigor | All prices include VAT

RUM	Teor alcoólico Alcohol content	5cl
Cuba		
Havana Club 3 anos years old	40%	10€
Havana Club 7 anos years old	40%	17€
Havana Club Selección de Maestros	45%	17€
Barbados		
Plantation XO 20th ANNIVERSARY	40%	25€
Trinidad e Tobago Trinidad and Tobago		
Kraken Black Spiced	47%	16€
Angostura 1919	40%	15€
Venezuela		
Diplomático Reserva Exclusiva	40%	15€

TEQUILA

México Mexico		
Olmeca Blanco	38%	12€
Olmeca Reposado	40%	15€
Avion Añejo	40%	26€
Altos 100% Agave	38%	18 €

VODKA	Ingrediente Base Base Ingredient	5cl
Suécia Sweden		
Absolut	Trigo Winter Wheat	12€
Absolut Elyx	Trigo Soft Winter Wheat	20€
França France		
Grey Goose	Trigo Wheat	18€
Ciroc	Uvas Grapes	15€
Rússia Russia		
Stolichnaya Elite	Trigo e Centeio Wheat and Rye	20€
Canada		
Cristal Head	Pêssegos e Milho Peaches and Corn	20€

WHISKY ESCOCÊS | SCOTCH WHISKY

5cl

The Malts | The Malts

Blended

Ballantines Finest	12€
Ballantines 12 anos years old	15€
Johnnie Walker Black Label	20€
Johnnie Walker Green Label	35€
Johnnie Walker Blue Label	75€
Johnnie Walker Red	12€
Famous Grouse	12€

Highland

Glenmorangie 10 anos years old	20€
Oban 14 anos years old	25€

Speyside

Cardu 12 anos years old	15€
Glenfiddich 12 anos years old	18€
Glenfiddich 15 anos	20€
Macallan Siena	75€

Orkney

Highland Park 12 anos years old	15€
-----------------------------------	-----

Lowlands

Glenkinchie 10 anos years old	15€
---------------------------------	-----

Islay

Laphroaig 10 anos years old	20€
-------------------------------	-----

WHISKEY AMERICANO | AMERICAN WHISKEY 5cl

Jack Daniel's 12€

Jack Daniel's Single Barrel 18€

WHISKEY BOURBON | BOURBON WHISKEY

Four Roses 12€

Bullet 12€

WHISKEY CANADIANO | CANADIAN WHISKEY

Canadian Club 9€

WHISKEY IRLANDÊS | IRISH WHISKEY

Jameson 9€

Bushmills Black Bush 12€

Jameson 18 anos | years old 30€

WHISKEY JAPONÊS | JAPANESE WHISKEY

Nikka Coffrey Still 22€

CACHAÇA | SUGAR CANE LIQUOR

Teor alcoólico
Alcohol content

Brasil | Brazil

Janeiro | Rio de Janeiro 40% 12€

Leblon | Minas Gerais 40% 15€

VERMUTE | VERMOUTH 6cl

Martini Bianco	10€
Martini Extra Dry	10€
Martini Rosato	10€
Martini Rosso	10€

VINHO MADEIRA | MADEIRA WINE

Barbeito - Bual - Meio Seco	10€
Barbeito – Verdelho - Meio Doce	20€

VINHO DO PORTO | PORT WINE

Burmester White	10€
Niepoort Dry White LBV	10€
Rozés Ruby ou / or Tawny	10€
Burmester LBV	12€
Rozés C.C. or Tawny	14€
Burmester 20 anos years old	18€
Taylors Porto 30 anos years old	32€
Burmester 40 anos years old	39€

JEREZ | SHERRY

Tio Pepe Fino / Dry	8€
---------------------	----

AGUARDENTE PORTUGUESA 5cl
PORTUGUESE BRANDY

Categoria/ Category

Macieira Royal Spirit, Bombarral	Vinica	10€
Macieira XO		18€
Palácio da Brejoeira, Monção	Bagaceira	18€

COGNAC

Martell VS		20€
Martell V.S.O.P.		24€

CALVADOS

Vinho de Carcavelos		10€
---------------------	--	-----

ARMAGNAC

Samalens VSOP		24€
---------------	--	-----

GRAPPA

Cellini		16€
---------	--	-----

BITTERS	5cl
Aperol	12€
Campari	12€
Pernod	12€
Ricard	12€
Pimm's	12€
Fernet-Branca	12€

LICORES | LIQUEURS

Amêndoa Amarga	12€
Bailey's	15€
Disaronno	15€
Drambuie	15€
Frangelico	15€
Galliano L'Autentico	15€
Ginja de Óbidos	12€
Grand Marnier	15€
Kahlúa	15€
Licor Beirão	12€
Sambuca	15€

CERVEJA | BEER

Super Bock pressão draught 33cl	5€
Super Bock pressão draught 50cl	8€
Cerveja garrafa btl 33cl	5.5€
Cerveja Preta garrafa/Stout btl 33cl	5.5€
Cerveja 0º alc garrafa/Alcohol-free btl 33cl	5.5€
Cerveja s/ Glúten garrafa/Gluten-free btl 33cl	5.5€
Estrella Dam Inedit btl 33cl	8€
Corona garrafa btl 33cl	8€
Kirin Ichiban garrafa btl 33cl	8€

CIDRA | CIDER

Sommerby garrafa btl 33cl	7€
-----------------------------	----

SUMOS NATURAIS | FRESH JUICES

Laranja, Ananás, Limonada	7.5€
Orange, Pineapple, Lemonade	

REFRIGERANTES SOFT DRINKS 33cl	4.5€
----------------------------------	------

Red Bull 25cl	6€
---------------	----

ÁGUAS | WATERS

Lisa | Still

Vitalis 33cl	4€
Vitalis 75cl	6€
Vitalis 1.5 lt	5€

Com Gás | Sparkling

Pedras 25cl	5€
Pedras 75cl	7€
Pedras Limão 33cl	4€

BEBIDAS QUENTES | HOT BEVERAGES

Expresso Espresso	4€
Café com leite Coffee with milk	5.5€
Café Duplo Double Espresso	5.5€
Cappuccino	6€
Chocolate Quente Hot Chocolate	6€



















Chás e Infusões Teas and Tisanes	5€
------------------------------------	----



SNACKS

ALERGÉNICOS E TIPOLOGIAS DE PRATOS

ALLERGENS AND TYPOLOGIES OF DISHES

GLÚTEN		GLUTEN	LACTOSE		LACTOSE
AIPO		CELERY	CRUSTÁCEOS		CRUSTACEAN
SOJA		SOY	MOLUSCOS		MOLLUSCS
SÉSAMO		SESAME	OVO		EGG
FRUTOS SECOS		DRY FRUITS	SULFITOS		SULPHITES
ALHO		GARLIC	VEGETARIANO		VEGETARIAN
MALAGUETA		CHILI	CARNE		MEAT
ALGAS		SEAWEED	PORCO		PORC
ESPECIARIAS		SPICES	PEIXE		FISH

Teremos todo o gosto em esclarecer os clientes que indaguem sobre determinados ingredientes contidos no nosso menu. Por favor informe-nos se tem alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, para que possamos preparar o seu pedido de acordo.

We welcome enquiries from customers who wish to know if any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your request.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, podem ser cobrados se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado – D.L. 10/2015, artigo 135.º

No dish, food product or drink, including Couvert, can be charged if not requested by the customer - D.L. 10/2015, article 135.º

SALADAS | SALADS

Tomate coração, queijo burrata e vinagrete de estragão
Tomato, burrata cheese, chalots and taragon vinagrete



15€

Salada de polvo do mercado de Cascais e pimentos assados
Cascais octopus salad and roasted peppers



18€

Salada "On The Rocks" com vieira
"On The Rocks" salad with grilled scallops and Cesar sauce



19€

Salada de quinoa, puntilhitas, guacamole e peixinhos da horta
Quinoa salad, guacamole, baby squid and green beans tempura



16€

Ceviche de camarão, abacate, pepino e manga verde
Shrimp ceviche, avocado, cucumber and green mango



16€

DISPONÍVEL DIARIAMENTE das 11H30 às 22H30

AVAILABLE DAILY from 11:30am to 10:30pm

IVA incluído à taxa legal em vigor | All prices include VAT

DO ATLÂNTICO | FROM THE ATLANTIC

Tártaro de salmão, consommé de flôr de laranjeira, batata-doce e amêndoa picante
Salmon tartar, orange blossom consommé, sweet potato and spicy almond



22€

Camarão salteado com pimentos vermelhos assados
Sautéed shrimp with garlic and roasted red peppers



26€

Mexilhão com molho oriental, lima e coentros
Mussel with oriental sauce, lime and coriander



19€

Ameijôas à "Bulhão Pato"
Clams à "Bulhão Pato"



26€

Choco frito, batata frita e maionese de alho e pimento fumado
Cuttlefish tempura, French fries, garlic mayonnaise and smoked paprika



26€

Filetes de peixe galo panados, com arroz malandrinho de tomate e salada verde
John Dory filets, creamy tomato rice and green salad



26€

NO PÃO OU NO PRATO | OUR MEAT AND SANDWICH

Bao de atum tataki, abacate e sésamo crocante

Tuna tataki Bao, avocado and crunchy sesame



25€

Bao de novilho estufado, abacaxi grelhado, coentros e cebola roxa alimada

Stewed beef Bao, grilled pineapple, coriander and pickled onion



25€

Prego do lombo em bolo do caco, bacon e ovo estrelado

Sirloin steak sandwich, bacon and fried egg



27€

Cheese burger, cebola crocante, vintage cheddar e maionese de chipotle

Cheese burger, crispy onion, vintage cheddar and chipotle mayonnaise



28€

CBL Burguer

Caril de madras, batata doce, lentilhas, cebola frita, mozzarella e espinafres

Madras curry, sweet potato, lentils, crispy onion, mozzarella and spinach



25€

Lascas de Pata Negra, tomate com orégãos e tostas de croissant

Pata Negra ham, tomato with oregano and croissant toast



45€

DISPONÍVEL DIARIAMENTE das 11H30 às 22H30.

AVAILABLE DAILY FROM 11.30am to 10.30pm.

IVA incluído à taxa legal em vigor | All prices include VAT

SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte de queijo e pistáchios
Cheese pie with pistachios



14€

Morangos, água de rosas e champagne
Bolo de creme fraiche, morangos, cremoso de mascaporne,
granizado de champagne e geleia de rosas
Strawberries, rose water and champagne
Crème fraiche cake, strawberries, mascarpone creamy,
champagne frosting and rose jam



10€

Seleção de gelados
Ice cream selection



10€

Seleção de fruta tropical
Tropical fresh fruit selection

12€

Seleção de 3 queijos e pão de frutos secos
Chef's Selection of 3 cheeses and dry fruit bread



23€

Existe livro de reclamações.

Guest complaint book available.

Nos termos do n.º 1 do artigo 3.º pelo Decreto-Lei nº 106/2015, de 16 de junho:
É proibido facultar, vender ou colocar á disposição quaisquer bebidas alcoólicas
em locais públicos e em locais abertos ao público:

- a) A menores de 18 anos;
- b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

Provision, sale and consumption of alcoholic beverages in public places and in places open to the public:

According to Portuguese Law, paragraph 1 of Article 3 Decree-Law No 106/2015, June 16th, it is prohibited in any public place or location open to the public to sell or make available any alcoholic beverage to:

- a) Any individual under 18 years old;
- b) Any individual who appears to be intoxicated or suffers any mental illness.



Av. Rei Humberto II de Itália, 7 2750-800 Cascais, Portugal

T +351 214 823 490 | farol@farol.com.pt

www.farol.com.pt

10/2022