



Made In India

Tandoori Indian Cuisine

Menu





Sopa / Soups



Sopa de Vegetais
Sopa de Tomate
Sopa de Galinha
Sopa de Camarões

3.50
3.50
4.00
5.00

Vegetable Soup
Tomato Soup
Chicken Soup
Shrimps Soup

Sundries

Mix Raita
Salada
Chana Chaat de Frango

3.00
2.75
5.00

Mix Raita
Salad
Chicken Chana Chaat

Entradas / Starters

Papadam
Masala Papadam
Samosa de Carne
Pakos de frango
Camarão Puri

1.00
1.50
3.50
3.50
6.75

Papadam
Masala Papadam
Meat Samosa
Chicken Pakors
Prawn Puri

Camarão Pakora
Camarão Frito com farinha grama
1/2 Frango Tikka

4.50
5.00

Frango marinado com logurte, especiarias, cozinhado no carvão

1/2 Frango Tandoori

5.00

Frango marinado com logurte, especiarias e ervas, cozinhado no forno tandoori

1/2 Frango Tikka Malai

5.00

Frango marinado com queijo, natas, logurte, pimenta branca e especiarias cozinhado no carvão

1/2 Borrego Tikka

6.00

Borrego marinado com logurte, especiarias e ervas, cozinhado no forno tandoori

1/2 Sheek Kebab

6.00

Carne moída cozinhada com especiarias selecionadas e ervas cozinhado no forno tandoori

Cebola Bhaji

3.00

Cebola frita misturada com especiarias, ervas e farinha grama

Vegetais Samosa

3.00

Massa triangular recheada com uma mistura de legumes frescos e especiarias suaves

Peixe Frito Tawa

8.99

Prato Mix Deli

2pax 13.99 / 4pax 25.00

Cebola Bhaji, frango pakora, frango tikka camarão pakora, borrego tikka, sheek kebab

Wraps de frango Tikka

5.99

Wraps de Paneer

4.99

Frango Tikka Puri

5.00

Puri Misto de Legumes

4.50

Prawn Pakora
Fried shrimp with gram flour
1/2 Chicken Tikka

Chicken marinated in yogurt, spices, cooked over charcoal

1/2 Tandoori Chicken

Chicken marinated in yogurt, spices and herbs, cooked in a tandoori oven

1/2 Chicken Tikka Malai

Chicken marinated with cheese, cream, yogurt, white pepper and spices cooked over charcoal

1/2 Lamb Tikka

Lamb marinated with yogurt, spices and herbs, cooked in a tandoori oven

1/2 Sheek Kebab

Ground beef cooked with selected spices and herbs cooked in the tandoori oven

Onion Bhaji

Fried onion mixed with spices, herbs and gram flour

Vegetable Samosa

Triangular pastry stuffed with a mix of fresh vegetables and mild spices

Tawa Fried Fish

Delhi Mix Platter

Bhaji onion, chicken pakora, chicken tikka shrimp pakora, lamb tikka, sheek kebab

Chicken Tikka Wraps

Paneer Wraps

Chicken Tikka Puri

Mixed Vegetable Puri

Pratos Tandoori Tandoori Dishes



Frango Tikka Cheio	10.00	Chicken Tikka Full
Frango Tandoori Cheio	10.00	Chicken Tandoori Full
Borrego Tikka Cheio	12.00	Lamb Tikka Full
Frango Shashlik Completo	10.50	Chicken Shashlik Full
Espetada de frango com cebola, tomate e pimento		Chicken skewer with onion, tomato and pepper
Mix Grill	13.50	Mix Grill
Peças de frango, frango tandoori, espetada de carne moída e borrego tikka		Chicken pieces, tandoori chicken, ground beef kebab and lamb tikka
Churrasqueira Mista Especial	18.00	Special Mix Grill
Sortido grelhado composto por frango, borrego, espetada de carne picada, camarão e ervas aromáticas		Grilled assortment consisting of chicken, lamb, minced meat kebab, shrimp and herbs
Camarão Tandoori	14.99	Tandoori Prawn
Camarões temperados com ervas indianas e aromatizados com molho de menta no tandoori		Prawns seasoned with Indian herbs and flavored with mint sauce in tandoori

Pratos de frango Main Courses Chicken

Caril de Frango	8.50	Chicken Curry
Caril de frango normal com alho e gengibre		Regular Chicken Curry with Garlic and Ginger
Frango Bhuna	8.50	Chicken Bhuna
Caril de frango normal com alho e gengibre		Regular Chicken Curry with Garlic and Ginger
Dupiaza de Frango	8.50	Chicken Dupiaza
Frango cozinhado com cebola frita, gengibre e molho de caril		Chicken cooked with fried onions, ginger and curry sauce
Frango Jafrezey	8.50	Chicken Jalfrezey
Frango cozinhado, num molho próprio com gengibre, alho, pimenta verde e pimentos verdes frescos		Chicken cooked in a special sauce with ginger, garlic, green pepper and fresh green peppers
Frango Madras	8.50	Chicken Madras
Caril de frango muito picante com gengibre e alho, um prato tradicional do sul da Índia		Very Spicy Chicken Curry with Ginger and Garlic, a traditional South Indian dish
Vindaloo de Frango	8.50	Chicken Vindaloo
Frango muito picante cozinhado com molho de caril		Very spicy chicken cooked with curry sauce
Frango Karai	8.50	Chicken Karai
Frango cozinhado com coentros, cominhos, pimento verde, tomate fresco e molho espesso		Chicken cooked with coriander, cumin, green pepper, fresh tomato and thick sauce
Frango Balti	8.50	Chicken Balti
Cozinhado com cebola, gengibre, alho, capsicum e molho especial balti		Cooked with onion, ginger, garlic, capsicum and special balti sauce
Dhansak de Frango	8.50	Chicken Dhansak
Cozinhado com lentilhas		Cooked with lentils
Pátio de Frango	8.50	Chicken Patia
Frango cozinhado com molho de tamarindo		Chicken cooked with tamarind sauce
Frango Korma	8.50	Chicken Korma
Cozinhado com um molho especial suave com coco		Cooked with a special mild coconut sauce
Pasanda de Frango	8.50	Chicken Pasanda
Cozinhado com um molho especial com amêndoas e menta		Cooked with a special sauce with almonds and mint
Frango Tikka Masala	8.50	Chicken Tikka Masala
Peças marinadas grelhadas, seguidamente, cozinhado em molho de masala com amêndoa em pó misturado com caju		Grilled marinated pieces, then cooked in a masala with almond powder mixed with cashew
Frango Manteiga	8.50	Butter Chicken
Cozido com manteiga, natas misturado com caju		Cooked with butter, cream mixed with cashew
Frango Sabzi	8.50	Chicken Sabzi



Pratos de Borrego / Main Courses Lamb



Caril de Borrego	9.50
Caril de borrego normal com alho e gengibre	
Borrego Rogan Josh	9.50
Caril de borrego com gengibre e alho com açafrão, prato tradicional do norte da Índia	
Borrego Bhuna	9.50
Caril de borrego normal com alho e gengibre	
Borrego Dopiazza	9.50
Borrego cozinhado com cebola frita, gengibre e molho de caril	
Borrego Jalfrezi	9.50
Borrego cozinhado, num molho próprio com gengibre, alho, pimenta verde e pimentos verdes frescos	
Borrego Madras	9.50
Caril de borrego muito picante com gengibre e alho, um prato tradicional do sul da Índia	
Borrego Vindaloo	9.50
Borrego muito picante cozinhado com molho de caril	
Borrego Karai	9.50
Borrego cozinhado com coentros, cominhos, pimento verde, tomate fresco e molho espesso	
Borrego Balti	9.50
Cozinhado com cebola, gengibre, alho, capsicum e molho especial balti	
Patia de Borrego	9.50
Borrego cozinhado com molho de tamarindo	
Borrego Korma	9.50
Cozinhado com um molho especial suave com côco	
Pastinha de Borrego	9.50
Cozinhado com um molho especial com amêndoas e menta	
Borrego Tikka Masala	9.50
Peças marinadas grelhadas, seguidamente, cozinhado em molho de masala com amêndoa em pó misturado com caju	
Roma de Borrego	9.50

Lamb Curry	
Regular Lamb Curry with Garlic and Ginger	
Lamb Rogan Josh	
Turmeric Garlic Ginger Lamb Curry, Traditional North Indian Dish	
Lamb Bhuna	
Regular Lamb Curry with Garlic and Ginger	
Lamb Dupiazza	
Lamb cooked with fried onions, ginger and curry sauce	
Lamb Jalfrey	
Lamb cooked in a special sauce with ginger, garlic, green pepper and fresh green peppers	
Lamb Madras	
Very Spicy Lamb Curry with Ginger and Garlic, a traditional South Indian dish	
Lamb Vindaloo	
Very spicy Lamb cooked with curry sauce	
Lamb Karai	
Lamb cooked with coriander, cumin, green pepper, fresh tomato and thick sauce	
Lamb Balti	
Cooked with onion, ginger, garlic, capsicum and special balti sauce	
Lamb Patia	
Lamb cooked with tamarind sauce	
Lamb Korma	
Cooked with a special mild coconut sauce	
Lamb Pasanda	
Cooked with a special sauce with almonds and mint	
Lamb Tikka Masala	
Grilled marinated pieces, then cooked in a masala with almond powder mixed with cashew	
Rome de Borrego	

Pratos de Camarão / Main Courses Prawn

Caril de Camarão	11.50
Caril de camarão normal com alho e gengibre	
Camarão Rogan Josh	11.50
Caril de camarão com gengibre e alho com açafrão, prato tradicional do norte da Índia	
Camarão Bhuna	11.50
Caril de camarão normal com alho e gengibre	
Dupieza de Camarão	11.50
Camarão cozinhado com cebola frita, gengibre e molho de caril	
Camarão Jalfrezey	11.50
Camarão cozinhado, num molho próprio com gengibre, alho, pimenta verde e pimentos verdes frescos	
Madras de Camarão	11.50
Caril de camarão muito picante com gengibre e alho, um prato tradicional do sul da Índia	
Vindaloo de Camarão	11.50
Camarão muito picante cozinhado com molho de caril	
Karai de Camarão	11.50
Camarão cozinhado com coentros, cominhos, pimento verde, tomate fresco e molho espesso	
Camarão Balti	11.50
Cozinhado com cebola, gengibre, alho, capsicum e molho especial balti	
Pátio de Camarão	11.50
Camarão cozinhado com molho de tamarindo	
Korma de Camarão	11.50
Cozinhado com um molho especial suave com côco	
Pastinha de Camarão	11.50
Cozinhado com um molho especial com amêndoas e menta	
Tikka Masala de camarão	11.50
Peças marinadas grelhadas, seguidamente, cozinhado em molho de masala com amêndoa em pó misturado com caju	
Camarão Com Manteiga	11.50
Manteiga, natas misturado com caju	

Prawn Curry	
Regular Prawn Curry with Garlic and Ginger	
Prawn Rogan Josh	
Turmeric Garlic Ginger Prawn Curry, Traditional North Indian Dish	
Prawn Bhuna	
Regular Prawn Curry with Garlic and Ginger	
Prawn Dupieza	
Prawn cooked with fried onions, ginger and curry sauce	
Prawn Jalfrezey	
Prawn cooked in a special sauce with ginger, garlic, green pepper and fresh green peppers	
Prawn Madras	
Very Spicy Prawn Curry with Ginger and Garlic, a traditional South Indian dish	
Prawn Vindaloo	
Very spicy Lamb cooked with curry sauce	
Prawn Karai	
Prawn cooked with coriander, cumin, green pepper, fresh tomato and thick sauce	
Prawn Balti	
Cooked with onion, ginger, garlic, capsicum and special balti sauce	
Prawn Patia	
Prawn cooked with tamarind sauce	
Prawn Korma	
Cooked with a special mild coconut sauce	
Prawn Pasanda	
Cooked with a special sauce with almonds and mint	
Prawn Tikka Masala	
Grilled marinated pieces, then cooked in a masala with almond powder mixed with cashew	
Prawn With Butter	
Cooked with butter, cream, mixed with cashew	

If you need information about the ingredients and allergens of the dishes and products served in our establishment, please ask one of our waiters. No dish, food or drink, including covert, may be charged if not requested by the client or by making it unusable. V.A.T. included at the current rate. All prices in Euros. This establishment has a complaints book.



Pratos de Camarão Gigante Main Courses King Prawn



Caril de Camarão Gigante	13.75
Caril de Camarão Gigante com alho e gengibre	
Camarão Gigante Bhuna	13.75
Caril de Camarão Gigante normal, com alho e gengibre	
Camarão Gigante Jalfrezezy	13.75
Camarão Gigante cozinhado, num molho próprio com gengibre, alho, pimenta verde e pimentos verdes frescos	
Madras de Camarão Gigante	13.75
Caril de Camarão Gigante muito picante com gengibre e alho, um prato tradicional do sul da Índia	
Camarão Gigante Vindaloo	13.75
Camarão Gigante muito picante cozinhado com molho de caril	
Karai Camarão Gigante	13.75
Camarão Gigante cozinhado com coentros, cominhos, pimento verde, tomate fresco e molho espesso	
Balti de Camarão Gigante	13.75
Cozinhado com cebola, gengibre, alho, capsicum e molho especial balti	
Patia de Camarão Gigante	13.75
Camarão Gigante cozinhado com molho de tamarindo	
Korma de Camarão Gigante	13.75
Cozinhado com um molho especial suave com côco	
Pasanda de Camarão Gigante	13.75
Cozinhado com um molho especial com amêndoas e menta	
Camarão Gigante Tikka Masala	13.75
Peças marinadas grelhadas, seguidamente, cozinhado em molho de masala com amêndoa em pó misturado com caju	

King Prawn Curry	
Regular King Prawn Curry with Garlic and Ginger	
King Prawn Bhuna	
Regular King Prawn Curry with Garlic and Ginger	
King Prawn Jalfrezezy	
King Prawn cooked in a special sauce with ginger, garlic, green pepper and fresh green peppers	
King Prawn Madras	
Very Spicy King Prawn Curry with Ginger and Garlic, a traditional South Indian dish	
King Prawn Vindaloo	
Very spicy Lamb cooked with curry sauce	
King Prawn Karai	
King Prawn cooked with coriander, cumin, green pepper, fresh tomato and thick sauce	
King Prawn Balti	
Cooked with onion, ginger, garlic, capsicum and special balti sauce	
King Prawn Patia	
King Prawn cooked with tamarind sauce	
King Prawn Korma	
Cooked with a special mild coconut sauce	
King Prawn Pasanda	
Cooked with a special sauce with almonds and mint	
King Prawn Tikka Masala	
Grilled marinated pieces, then cooked in a masala with almond powder mixed with cashew	

Especial do Chefe / Chef Special

Frango Frito Alho	9.99
Pedaços de frango sem osso, cozinhado em molho de caril picante e tostado com alho fresco	
Frango Xacuti	9.75
Peças de frango assado, numa pasta fina de especiarias	
Frango com Manga	9.99
Frango marinado em ervas e especiarias selecionadas, cozido com manga numa base de molho de frutas	
Palak Gosht	10.50
Borrego cozido com espinafres, cebola e especiarias. Para um sabor único com o nosso próprio molho	
Cordeiro Alho	10.75
Caril de Peixe Goês	10.00
Caril de Camarão Goês	11.95
Camarão Frio	14.50
Salli Murgh	9.99
Nilgiri de frango	10.50
Rara Ghost	10.99
Carneiro Nilgiri	10.50
Camarão Pimentão Alho	11.99
Paneer de alho e pimenta	10.00
Caril de Camarão Goês	11.99
Vegetal da Manchúria	9.50

Garlic Chilly Chicken	
Boneless chicken pieces cooked in a spicy curry sauce and toasted with fresh garlic	
Chicken Xacutti	
Roasted chicken pieces in a fine spice paste	
Mango Chicken	
Chicken marinated in selected herbs and spices, cooked with mango in a fruit sauce base	
Palak Ghosht	
Lamb cooked with spinach, onion and spices. For a unique flavor with our own sauce	
Garlic Lamb	
Goan Fish Curry	
Goan Prawn Curry	
Chilly Prawn	
Salli Murgh	
Chicken Nilgiri	
Rara Ghost	
Mutton Nilgiri	
Garlic Chilli Prawn	
Garlic Chilli Paneer	
Goan Prawn Curry	
Vegetable Manchurian	



Pratos Vegetais Vegetable Dishes



Bombaim Aloo	7.50
Saag Aloo	7.50
Aloo Gobi	7.50
Tadka Dal	7.50
Cogumelo Bhaji	7.50
Caril de Legumes Mistos	7.50
Chana Masala	7.50
Saag Paneer	7.50
9 Ratan Korma	7.95
Paneer Tikka Masala	7.50
Paneer Shai Korma	7.99
Dai Makhani	7.99
Baigan Ka Bharta	7.99
Mix de Vegetais Kofta	7.99

Bombay Aloo
Saag Aloo
Aloo Gobi
Tadka Dal
Mushroom Bhaji
Mixed Vegetable Curry
Chana Masala
Saag Paneer
9 Ratan Korma
Paneer Tikka Masala
Paneer Shai Korma
Dai Makhani
Baigan Ka Bharta
Mix Vegetable Kofta

Pratos Biryani / Biryani Dishes

Arroz com Especiarias e Vegetais	9.99
----------------------------------	------

Legumes da época, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando

Frango Biryani	10.99
----------------	-------

Frango, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando e decorado com ovo

Borrego Biryani	12.99
-----------------	-------

Borrego, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando e decorado com ovo

Biryani Especial	15.00
------------------	-------

Combinação de frango, borrego e camarão, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando e decorado com ovo

Risoto de Camarão	13.95
-------------------	-------

Camarão, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando e decorado com ovo

Vegetable Biryani

Seasonal vegetables, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, cashew roasted and saffron. Cooked over low heat

Chicken Biryani

Chicken, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashews and saffron. Cooked over low heat and decorated with egg

Lamb Biryani

Lamb, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashew and saffron. Cooked over low heat and decorated with egg

Special Biryani

Chicken, lamb and shrimp combo, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashews and saffron. Cooked over low heat and decorated with egg

Prawn Biryani

Shrimp, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashew and saffron. Cooked over low heat and decorated with egg

Arroz / Rice

Arroz Simples	2.25
Arroz Pilau	2.95
Arroz Jeera	2.95
Ovo frito arroz	3.50
Arroz Frito de Cogumelos	3.50
Arroz Vegetal	3.50
Arroz Keema	3.50
Arroz de alho	3.50
Arroz de Coco	3.50
Especial Ovo de Arroz, Frango e Legumes	5.00
Arroz de Camarão	5.00

Plain Rice
Pilau Rice
Jeera Rice
Egg Fried Rice
Mushroom Fried Rice
Vegetable Rice
Keema Rice
Garlic Rice
Coconut Rice
Special Rice Egg, Chicken and Vegetables
Prawn Rice



Pão Indiano / Indian Bread



Naan Plana	2.00
Manteiga Naan	2.25
Naan de Alho	2.50
Peshwari Naan	3.50
Queijo Naan	3.00
Alho Pimenta Naan	3.00
Queijo Alho Naan	3.50
Keema Naan	3.50
Chapati Naan	2.00
Tandoori Naan	2.00
Lachha Paratha	2.50
Aloo Paratha	3.00

Plain Naan
Butter Naan
Garlic Naan
Peshwari Naan
Cheese Naan
Garlic Chilly Naan
Cheese Garlic Naan
Keema Naan
Chapati Naan
Tndoori Naan
Lachha Paratha
Aloo Paratha

Little Prince & Princess

Omelete com Batata Frita ou Arroz	6.00
Nuggets de Frango c/ Batata Frita ou Arroz	6.00
Filé de Peixe c/ Batata Frita ou Arroz	6.00
1/2 Kroma de Frango	6.00
1/2 Frango Tikka Masala	6.00
Salgadinhos	2.50

Omellet with Chips or Rlce
Chiecken Nuggets w/Chips or Rice
Fish Fingers with Chips or Rice
1/2 Chicken Kroma
1/2 Chicken Tikka Masala
Chips

Extra

Bandeja de Picles	2.50
Manga Chutry	1.50
Picles de Limão	1.50

Pickle Tray
Mango Chutry
Lime Pickle

MADE IN INDIA

Vinho | Wine Vinho Tinto | Red Wine

	Garrafa / Bottles 750ml	375ml	Glass/Copo
Vinho da casa House Wine	9.99€	5.99€	2.50€
Monte Velho	14.00€	7.50€	
Cartuxa	35.00€		
E.A.	14.00€		

Vinho Branco | White Wine

	Garrafa / Bottles 750ml	375ml	Glass/Copo
Vinho da casa House Wine	9.99€	5.99€	2.50€
Planalto	13.00€	7.00€	
Sauvignon Blanco	14.00€		
Monte Velho	14.00€	7.50€	
Cartuxo	30.00€		

Vinho Verde | Green Wine

	Garrafa / Bottles 750ml	375ml
Casal Garcia (Light Green Wine)	10.99€	6.00€

Vinho Rose | Rose Wine

	Garrafa / Bottles 750ml	375ml
Mateus Rose	12.00€	6.00€
Lancer Rose	10.50€	

Cerveja | Beer

Cobra Small (Cerveja Indiana / Indian Beer)	3.50€
Cobra Large (Cerveja Indiana / Indian Beer)	6.00€

Cerveja Pressão | Beer Draught

Super Bock 20cl Small	2.00€
Super Bock 40cl Medium	2.75€
SuperBock 50cl Large	4.50€

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE



T CARS
EXCELENCIA E QUALIDADE
O Seu Stand de Confiança

WWW.TCARS.PT

STAND: T CARS - E.N. 125 - Poço das Canas - Guia - 8200-564 Albufeira - Tel: **938 970 674**

Click Website



Olha o Bicho

Clinica Veterinária
Marta Botelho
Médica Veterinária
C.P. 2495

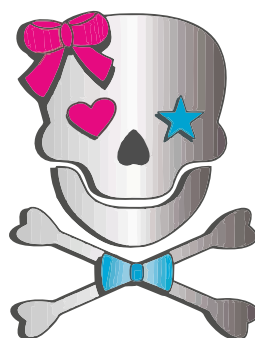
 **Consultas**
 **Vacinas**
 **Cirurgias**
 **Domicílios**
 **Internamentos**

Novo Horário / Time Table
Seg. a Sex.: 10.00 às 13.00 - 14.00 às 18.00
Sábado: 9.00 às 12.00

Vale da Azinheira, Loja E
8200-599 Albufeira
Tel.: 289 541 493

Urgências: 919 108 504

Click Website



Xtilinho marafado



Click Website

 **968 535 284**

 **xmarafado@outlook.pt**

Estrada de Sta. Eulália
Ed. Afonso III, Lojas E,F
8200-269 Albufeira

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE



EQUIPAMENTOS HOTELEIROS

Ibericafrio

Desde 1978 ao seu lado

Sede:
Estrada Nacional 125
nº 190 A - 8700 Olhão
E-mail: geral@ibericafrio.com
www.ibericafrio.com
Telf: 289 702 314

Oficina e Assistência:
Zona Empresarial de Marim
Lote 8 2ª Fase 8700 Olhão
Telf: 289 704 891

Showroom:
Zona Industrial de Marim
Lote 5 2ª Fase 8700 Olhão
E-mail: loja@ibericafrio.com
Telf: 289 098 921

[Click Website](#)

MOTO

BRANQUEIRA

Tlf.: 289 541 016 · Tlm.: 968 330 814 · Albufeira

E-mail: geral@motobranqueira.com



Kawasaki



[Click Website](#)

ALGARSEGUROS

AO SEU LADO DESDE 1984

Mediador Exclusivo

FIDELIDADE

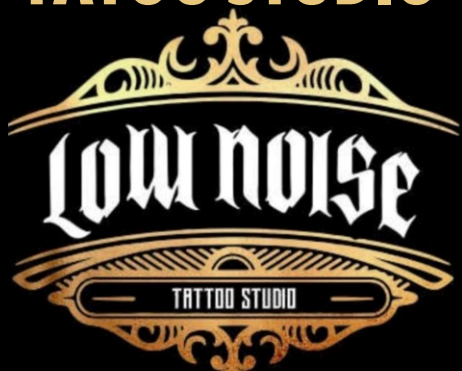
SEGUROS DESDE 1808

geral@algarseguros.pt - www.algarseguros.pt
T.: +351 289 548 120 - M. +351 918 125 913
Urb. Qta. Correeira, Lt. 49 - Lj. 8 - R/c - 8200-020 Albufeira

T.: +351 282 339 320 - M. +351 962 865 851
Rua Maria Eugénia Ferreira, 18 - 8375-121 São B. Messines - Portugal

[Click Website](#)

TATOO STUDIO



10% DESCONTO

Siga-nos
Follow Us



Clique Aqui
Click Here

Clique Aqui
Click Here

Review us
on


AV. DA LIBERDADE Nº 136. R/C - 8200-003 ALBUFEIRA
+351 282 575 027 - +351 963 500 275

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE

LEOFERRO

COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE FERRO, LDA.

REDES E VEDAÇÕES

SEDE: Caminho do Poço
de Paderne nº 29 - Y
Cortesões - 8200-557
Ferreiras - Albufeira

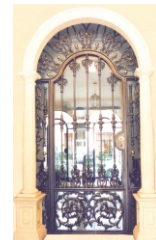
geral.leoferro@outlook.com

Tel: 289 542 904
Telms: 917 083 862
919 038 022

PORTAS SECCIONADAS
PORTAS DE FOL-PORTÕES
BASCOLANTES-AUTOMATISMOS
GRADES LAGARTA

FERRO FOJADO
FERRO FUNDIDO-LATÃO
ALUMÍNIO DECORATIVO
REDES METÁLICAS-FERRAG.

Click
Website



HOME HOLIDAYS

MANAGEMENT AL

Click
Website



Check-in
Check-in



Lavandaria
Laundry



Gestão Cauções
Deposit
Management



Inspeção ao
alojamento
Accommodation
inspection



Preços
dinâmicos
Dynamic pricing

HOMEHOLIDAYS.PT

Manuel Jóia Machado

ADVOGADO

Rua Bombeiros Voluntários, B.I.A.Lt2 R/C Dtº

mjoiamachado-592e@adv.oa.pt

Tel-Fax 289 585 000 - Telm - 96 66 55 459

Fernando Sousa

ADVOGADO

EN 8, TORNADA, 2500-315 CALDAS DA RAINHA

f.sousa-advogado@hotmail.com

Tel-Fax 289 585 000 - Telm - 91 82 10 807

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE

VEDAÇÕES PORTÕES E COLMOS



Discover tailored solutions
in fencing and thatched
parasols. Scan to learn more

+351 913 000 277 geral@vedamisto.pt

Click
Website



VEDAMISTO

Click
Website



NICE TRIP RENT-A-CAR

+351 289 585 433

+351 964 648 178

mail@nicetriprentacar.com

www.nicetriprentacar.com

Estrada de S. Eulália
Edifício Oura Praia
Loja 27, Albufeira

