

EASTER DINNER

JANTAR DE PÁSCOA

MENU

AMUSE BOUCHE

Mini alheira puff pastry with caramelised red onion

Mini folhado de alheira com cebola roxa caramelizada

STARTER | ENTRADA

Brie cheese au gratin in bolo do caco with honey, pink pepper and basil

Queijo brie gratinado no bolo do caco com mel, pimenta rosa e manjeriço

SOUP | SOPA

Cream of roasted pumpkin and micro sprouts

Creme de abóbora assada e micro-rebentos

FISH | PEIXE

Cod fillets confit with breadcrumbs and watercress

Lombinhos de bacalhau confitado com broa e agrião

PALATE CLEANSER | LIMPA-PALATO

Raspberry sorbet, watermelon and lime zest

Sorbet de framboesa, melancia e raspinha de lima

MEAT | CARNE

Roast lamb stuffed with vegetables from the garden and mashed sweet potatoes

Carneiro assado recheado com legumes da horta e puré de batata-doce

DESSERT | SOBREMESA

Easter puff pastry with exotic fruits
or

Almond tart with caramelised walnuts

Folar da páscoa com frutos exóticos

ou

Tarte de amêndoa e nozes caramelizadas



Drinks included | Bebidas incluídas

Mineral water, selected wines white and red / soft drinks / beer and coffee

Água mineral, vinho branco e tinto (seleção da casa) refrigerante / cerveja e café

29€

for guests on half board basis
hóspede em regime meia pensão

39€

for guests on bed and breakfast basis
hóspede em regime pequeno-almoço

Reservations should be made at the reception until 18.04

Reservas deverão ser feitas na receção até dia 18.04