

MENU DE PÁSCOA



TÁBUA DE PARTILHA

Burrata fumada com vinagre de figo [V]

Espetada de frango com molho de amêndoa e mel

Manteiga com ervas e alho assado [V]

Arancini de camarão e manjeriço

Hummus de beterraba [VG]

Flatbread, focaccia e tostas de pão alentejano [V]

PRATOS PRINCIPAIS (1 opção por pessoa)

Perna de borrego assada lentamente com crosta de azeitona, batata assada e grelos

Peixe espada crocante com risotto de espargos

Gnocchis caseiros de abóbora Hokkaido com cogumelos, pesto de manjeriço e caju tostado [V]

DESSERT BUFFET

Pão de ló [V]

Folar de canela e amêndoa [V]

Brownie de chocolate [V]

Leite creme com vagem de baunilha [V]

Cheesecake de abóbora e amêndoa [V]

Fruta laminada [VG]

35 €

[V] vegetariano, [VG] vegan

Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar. Preço por pessoa. Bebidas não incluídas. IVA incluído.