



Almoço Páscoa 2010
Lunch Menu Easter 2010

Amuse Bouche

Filete de Salmonete marinado, Creme de Aipo e Gaspacho morno
Ostra temperada e Papada de Porco de Bolota
Marinated Red Snapper Filets with Celery Cream, Luke warm Gazpacho,
Seasoned Oyster and "Papada" of Bolota Porc

Arroz cremoso de Mexilhões da Costa, Açafrão e Funcho
Tomate cereja e Alga 'Wakame'
Mussel Rice from our Coast with Saffron and Fennel, Cherry Tomato
And "Wakame" Seaweed

Desfiado de Cabrito no Pão, Espargos com Molho de Soja e
Esparregado de Ervilhas com Menta
Goatling in Bread, Asparagus with soy sauce and Cream Peas with Mint

Buffet de Sobremesas

Dessert Buffet

Preço/Price: 65 € por pessoa / per person
(inclui Vinhos da Casa/House Wines included)