

Menu de Páscoa

EASTER MENU

COUVERT

Pão Caseiro, Manteiga Aromatizada, Azeite
Slow-Fermented Natural Bread, Traditional
Homemade Bread, Flavored Butter, Olive Oil

PARA PARTILHAR • TO SHARE

Mini Estaladiços de Chevre
com Compota de Abóbora
Mini Crispy Chèvre with Pumpkin Jam
Tátaro de Atum, Abacate e Cebolinho
Tuna Tartare, Avocado, and Chives

Mini Empada de Aves, Mostarda
e Pickle de Cebola
Mini Poultry Pie with Mustard and Pickled
Onion

PEIXE • FISH

Tachinho de Bacalhau e Batata Doce
Mini Casserole of Codfish with Sweet Potato

CARNE • MEAT

Lombinho de Porco, Molho de Ameixas, Legumes
Assados e Batata Hasselback
Pork Tenderloin with Plum Sauce, Roasted
Vegetables, and Hasselback Potatoes

BUFFET SOBREMESAS • DESSERTS BUFFET

Arroz Doce de Coco, Crème Brûlée,
Folar de Páscoa, Mousse de Chocolate Caramelo
e Flor de Sal, Fruta Sazonal, Tábua de Queijos,
Compotas e Tostas
Coconut Rice Pudding, Crème Brûlée,
Easter Folar, Chocolate Mousse with Caramel
and Fleur de Sel, Seasonal Fresh Fruit,
Cheese Board with Jams and Toast

80,00€*

Por pessoa. Bebidas não incluídas
Per person. Beverages not included

VEGETARIANO • VEGETARIAN

PARA PARTILHAR • TO SHARE

Mini Estaladiços de Chevre
com Compota de Abóbora
Mini Crispy Chèvre with Pumpkin Jam

Mini Empada Legumes e Pickle de Cebola
Mini Vegetable Pie with Pickled Onion

Hummus de Abóbora e Pão Pita
Pumpkin hummus with Pita Bread

PRATO PRINCIPAL • MAIN COURSE

Orzo de Legumes Assados e Sementes de Abóbora
Roasted Vegetable Orzo with Pumpkin Seeds

SEGUNDO PRATO • SECOND COURSE

Carolino de Cogumelos e Tomilho
Mushroom and Thyme Carolino Rice

CRIANÇA • KIDS

PRATO PRINCIPAL • MAIN COURSE

Bifinho de Frango Arroz Basmati
e Molho de Cogumelos
Chicken Fillet with Basmati Rice
and Mushroom Sauce

PARA MAIS INFORMAÇÕES, CONTACTE
FOR MORE INFORMATION, PLEASE CONTACT
+351 210 940 300

HOTEL & GARDEN
VALVERDE
LISBOA

