

SABORES E AROMAS DA PRIMAVERA

30 de março de 2025

Consommé de frango

“Pilins” fritos com
arroz de tomate e manjericão

Manta de porco crocante
com batata rústica

Entradas

- Saladas simples e compostas
- Tábua de charcutaria nacional
- Mini Chamuças do rio
- Mini Brioche do campo
- Mini bruschetta de queijo com marmelada
- Ceviche de salmão
- Poke de polvo
- Salada caprese
- Ovos verdes
- Outras sugestões do Chef André

Sobremesa

- Panna cotta com calda de abacaxi
- Pudim de natas com caramelos e frutos secos
- Brigadeiro de banana
- Cheesecake de manga
- Torta de laranja
- Salada de frutas frescas
- Fruta laminada da época
- Outras sugestões do Chef Francisco

15€ por pessoa. (sem bebida)
Crianças até aos 10 anos de idade cortesia do hotel.