

Menu Sugestão

Almoço e Jantar (semana de 24 a 29 de março)

Entrada - Taco de presunto, queijo brie e rúcula

Peixe - Peixe branco recheado com legumes e açorda de tomate cereja
ou

Carne - Alheira com broa e ovo a cavalo, batata a murro e grelos ao alho

Sobremesa - Pavlova tropical com chantili, raspas de côco e desmigado de laranja

- **Menu simples 25,00€ por pessoa** - Entrada, peixe OU carne, sobremesa

- **Menu composto 35,00€ p p** - Entrada, peixe OU carne, sobremesa,

1 copo de vinho (branco ou tinto) ou cerveja, água sem gás 0,50cl, 1 pão, azeite

Suggestion Menu

Lunch and Dinner (week 24 to 29 March)

First course - Brie cheese and ham taco with arugula

Fish - White fish stuffed with vegetables and cherry tomato açorda

OR

Meat - Game sausage with korn bread and egg, punch potatoes and garlic greens

Dessert - Tropical pavlova with cream, coconut and orange pie

- **Simple menu 25,00€ p p** - First course, fish OR meat, dessert

- **Composed menu 35,00€ pp** - First course, fish OR meat, dessert,

1 glass of wine (white or red) or beer, still water 0,50cl, 1 bread, flavoured olive oil