

SEXTA-FEIRA, 16 DE ABRIL – FRIDAY, APRIL 16TH
MENU NOITE DO PESCADOR / FISHERMEN'S EVENING

Creme de camarão com croutons (G)
Cream of prawn with croutons (G)

ou/or

Carpaccio de novilho com rúcula e parmesão
Carpaccio of beef with rocket and parmesan

ou/or

Filete de atum braseado com três pimentas

Puré de ervilha

Manteiga de oregãos

Seared tuna with three peppers

Pea purée

Oregano butter

* * *

Arroz de tamboril com espargos e coentros
Monkfish rice with asparagus and coriander

ou/or

Dourada grelhada

Molho de manteiga

Grilled sea bream

Butter sauce

ou/or

Caldeirada do Atlântico

Robalo, tamboril, amêijoas, vieiras, camarão,

Açafrão, leite de côco (N)

Atlantic Fish Stew – Caldeirada

Sea bass, monkfish, clam, scallop, prawn,

Saffron, coconut milk (N)

ou/or

Medalhões de vitela salteados

Molho de fígado de pato

Sautéed medallions of veal

Duck liver sauce

* * *

Todos os pratos são acompanhados de batata e legumes
All main courses are garnished with potatoes and vegetables

* * *

Menu de sobremesa

Dessert menu

* * *

Café / Coffee

€37.00 euros

Por pessoa/ per person

IVA Incluído / VAT Included

Também disponível a ementa das crianças / Childrens menu also available

Todos os pratos contêm gluten estão marcados com (G). Pratos com frutos secos estão marcados com (N)

All dishes containing gluten are marked with (G). Dishes containing nuts are marked with (N)