



Sopa

Velouté de ervilhas e hortelã

Presunto crocante

Entrada

Tártaro de carabineiro com citrinos

Mousse de abacate, salicórnia

Molho de soja e mel



Prato Principal

Carré de borrego em crosta de ervas

puré de aipo, brócolos de rama

Molho de vinho do Porto



Sobremesa

Crème brûlée de laranja do Algarve

Grand Marnier



Café e chá

Preço: € 60.00 p/ pessoa (IVA incluído)

(Bebidas não incluídas)



Four Seasons
Country Club
QUINTA DO LAGO

Soup

Green peas and mint velouté

Crispy cured ham

Starter

Tartare of carabinero prawn with citrus

Avocado mousse, samphire

Soy and honey dressing



Main Course

Herb-crusted rack of lamb,

Celery purée, soft-stem broccoli

Port wine sauce



Dessert

Crème brûlée of Algarve-grown orange

Grand Marnier



Coffee and Tea

Price: € 60.00 p/ person (VAT included)

(Beverages not included)



Crustáceos
Crustaceans



Soja
Soya



Aipo
Celery



Glúten
Gluten



Sulfitos e dióxido de enxofre
Sulphites / Sulphur dioxide



Ovos
Eggs



Leite e lacticínios
Milk and derivatives