

menu

APERITIVOS

Mesa de Queijos Trilogia dos Açores, Compotas e Grissinis

Mesa de Mariscos
Salada de Polvo à Regional
Salada de Ameijoas
Sapateiras Recheadas
Camarões Cozidos
Molhos: Cocktail • Marie Rose •
• Chimichurri • Aioli

ENTRADA

Sopa de Cebola à Francesa

SALADAS

Salada Verde
Salada Coleslaw
Salada Waldorf
Salada de Cenoura com Laranja
Salada de Feijão Verde com Cebola
Salada de Repolho Roxo e Creme Fresco
Salada de Tomate com Manjericão
Salada de Noodles com Soja
Salada de Batata com Bacon e
Cebolinho



PRATOS PRINCIPAIS

Filetes de Abrótea Legumes Sazonais a Vapor com Manteiga de Orégãos e Molho Verde

Bacalhau Frito Cebolada, Ervas e Azeite Extra Virgem

Lombinhos de Porco com Presunto Batatas com Alecrim e Molho de Vinho do Porto

Bochecha de Vaca Estufada Puré de Batata e Molho de Vinho Tinto

Peito de Peru com Mel e Cravinho Repolho Roxo e Couve de Bruxelas

Mil Folhas de Vegetais Creme Fresco com Açafrão

SOBREMESAS

Creme Catalana
Tiramisù Clássico
Cheesecake de Frutos Vermelhos
Bolo de Caramelo e Ganache de
Chocolate Branco
Duo de Mousse de Chocolate Negro e
Branco
Fruta Laminada



preços e copndições

€87.00 POR PESSOA

A partir dos 12 anos

IDADES DOS 3 AOS 11 50% do preço de adulto

IDADES DOS 0 AOS 2
Gratuito

Todas as taxas incluídas.

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho branco e tinto da nossa Seleção, refrigerantes, água mineral e gaseificada, café, descafeinado e chá.

JANTAR COM INÍCIO ÀS 20H00.

RESERVAS

diogo.soares@ciproturhotelgroup.com



