

# BRUNCH DE PÂQUES

16 avril | 12H - 15H



## INSCRIPTIONS

Salade de poulpe avec poivrons  
Salade caprese, pesto de roquette, tomate croustillant  
Charcuterie de porc ibérien fumé et chorizo fumée  
Rôti de bœuf avec sauce tartare  
Terrine de salmon  
Oeufs Bénédicte  
Pleurotes grillés, champignon empaillés et portobello confités  
Rail du mer avec crevettes, citron vert et coriandre,  
Huîtres des « ria formosa » vinaigrette de échalotes à crabe farcie  
Poisson fumé et mariné

## SOUPE

Crème cerfeuil avec œuf de caille

## POISSON

Morue "Espiritual"  
Coquille des St. Jaques avec risotto d'asperges blanc • **showcooking** •

## PASTA

Farfalle Tricolor avec du fromage feta, olives noires et parfumée à l'huile de truffe blanc

## VIANDE

Gigot d'agneau confit avec pommes de terre

## DESSERTS

Voiture de fromage  
Buffet de desserts avec "Folar" Pâques et créations de chocolat  
Waffles et macarons • **showcooking** •

## BOISSONS

Eau et café

**35€** par  
personne  
5€ supplément de vin