

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