

## MENU DU DÎNER

Soupe ou entrée, plat principal, dessert et boisson - **20€**

Boisson comprise, sélectionnée par le restaurant

### Démarrage

Suggestion du chef

OU

Croquettes d'alheira panées avec sauce aigre-douce et salade

### Poisson

Suggestion du chef

OU

Steak d'espadon grillé avec sauce à la portugaise, frites et salade de saison

### Viande

Suggestion du chef

OU

Confit de cuisse de dinde cuit lentement, accompagné de pommes de terre croustillantes, de champignons et d'une sauce au vin de Madère

### Végétariens

Suggestion du chef

OU

Raviolis aux épinards et à la ricotta avec sauce blanche

### Désert

Suggestion du chef

OU

Fruits coupés en tranches

## Couvert\*

5,00 €

### Pain

(2 variétés de pain + pain grillé (petit pain blanc, petit pain aux 5 céréales)

Suggestion de pâté du chef

Huile d'olive avec fleur de sel

### Beurre

Beurre salé et beurre à l'ail et aux herbes

## Soupes et Entrées

Suggestion du chef\* 5,00 €

Soupe de légumes à l'huile d'olive vierge\* 5,00 €

Pétales de morue sur toast de pain de maïs, purée d'ail rôti et coulis de coriandre 9,00 €

Croquettes d'alheira panées avec sauce aigre-douce et salade\* 8,00 €

Fromage Nisa cuit au four servi avec toast, tomates confites et confiture de potiron maison 10,00 €

## Poissons

Suggestion du chef\* 17,50 €

Poulpe grillé accompagné d'une purée de patates douces et d'épinards sautés 23,00 €

Filet de morue confit servi avec un risotto aux fruits de mer aromatisé aux herbes fraîches et au citron vert\* 21,00 €

Steak d'espadon grillé avec sauce à la portugaise, frites et salade de saison\* 18,00 €

## Viandes

Suggestion du chef*	17,50 €
Joues de porc braisées au porto blanc, servies avec des migas aux tomates séchées, de la coriandre et des asperges grillées *	18,00 €
Steak de bœuf grillé avec sauce au beurre aux herbes, légumes sautés et frites	22,00 €
Cuisse de dinde confite à feu doux, servie avec des pommes de terre croustillantes, des champignons et une sauce au vin de Madère*	18,00 €

## Végétariens & Salades

Bolognaise au soja*	15,00 €
Raviolis aux épinards et à la ricotta avec sauce blanche*	15,00 €
Salade de blanc de poulet grillé avec chèvre rôti au miel, pomme verte, vinaigrette au yogourt et noix caramélisées*	13,00 €
Salade de crevettes avec mangue, oignons frits, tomates cerises, sauce cocktail et mélange de laitues	15,00 €

## Menu Enfant \* (jusqu'à 8 ans) 15,00 €

Crème de légumes
Spaghetti bolognaise ou bâtonnets de poisson avec frites et riz
Pudin de huevo o fruta de temporada
Boisson gazeuse ou eau minérale

## Deserts

Petit gâteau servi avec de la glace*	8,00 €	Coulland au dulce de leche servi avec de la glace*	9,00 €
Fruits coupés en tranches *	7,00 €	Pudding traditionnel "abade priscos"*	8,00 €
Cheesecake au gingembre et au citron*	8,00 €		