

Almoço especial dia da Mãe

-Mother's day special lunch-

3 de Maio 2026 | May 3rd, 2026

Neste dia da Mãe, convidamo-la a celebrar o amor mais puro com um momento especial à mesa.

This mother's Day, we invite you to celebrate the purest form of love with a special moment around the table.

Salada Simples | Simple Salad

Alface ripada, tomate laminado, milho doce, pepino fresco, couve roxa marinada e cenoura ralada

Shredded lettuce, sliced tomatoes, sweetcorn, fresh cucumber, marinated red cabbage and grated carrot

Saladas Compostas | Mixed Salads

Salada morna de batata com bacon crocante

Batata tenra envolvida em bacon dourado e molho suave

Tender potatoes wrapped in crispy bacon and served with a mild sauce

Coleslaw cremoso à moda primavera

Mix crocante de couve e cenoura em molho leve e fresco

A crunchy mix of kale and carrots in a light, fresh dressing

Salada de grão com bacalhau e pimentos coloridos

Grão-de-bico, lascas de bacalhau e trilogia de pimentos em tempero aromático

Chickpeas, cod flakes and a trio of peppers in an aromatic seasoning

Salada de camarão com frutos tropicais

Camarão suculento combinado com um toque de frutas frescas e toque agri-doce

Juicy prawns combined with a hint of fresh fruit and a touch of sweet and sour

Entradas | Starters

Camarão ao sal, simples e natural

Camarão cozido ao sal, servido frio para realçar o sabor do mar

Prawns cooked in salt, served cold to bring out the taste of the sea

Tarteletes de atum em massa crocante

Pequenas tarteletes recheadas com creme de atum suave

Small tartlets filled with a light tuna cream

Sortido de folhados tradicionais

Seleção variada de folhados dourados e estaladiços

A varied selection of golden, flaky pastries

Tábua de enchidos regionais

Variada de enchidos portugueses fatiados

Cured meats platter

Seleção de mini salgadinhos

Pequenos clássicos portugueses

Portuguese savory snacks

Almoço especial dia da Mãe

-Mother's day special lunch-

3 de Maio 2026 | May 3rd, 2026

Sopa | Soup

Sopa rica de peixe com croutons dourados
Caldo aromático de peixe com apontamentos de ervas e croutons crocantes
Aromatic fish stock with hints of herbs and crispy croutons

Peixe | Fish

Peixe-Galo frito com cebolada avinagrada
Filetes de peixe-galo fritos, acompanhados por cebolada suave com toque de vinagre
Fried roosterfish fillets, served with a mild onion sauce with a hint of vinegar

Carne | Meat

Frango recheado com farinheira em delicado molho fricassé
Pernas de frango desossadas e recheadas com farinheira, lentamente assadas e envolvidas num cremoso molho fricassé com notas de gemas e limão
Boneless chicken legs stuffed with farinheira, slow-roasted and served in a creamy fricassee sauce with notes of egg yolk and lemon

Acompanhamento | Side Dish

Batata assada com alecrim
Batatas douradas no forno com azeite e alecrim
Oven-roasted potatoes with olive oil and rosemary

Legumes assados no forno
Legumes mediterrânicos assados lentamente com azeite e ervas
Mediterranean vegetables slow-roasted with olive oil and herbs

Esparguete salteado com molho de tomate
Esparguete envolvido num aromático molho de tomate
Spaghetti in a fragrant tomato sauce

Arroz de grelos com azeite e alho
Versão simples e aromática, valorizando o sabor tradicional
Rice with turnip greens, olive oil and garlic, a simple, aromatic dish that brings out the traditional flavour

Sobremesa | Dessert

Buffet de sobremesas sugestão do chefe
Chef's selection of desserts buffet

Incluí bebidas da seleção do Hotel Roma.
Included beverages from the selection of Hotel Roma.

Informações e Reservas:
Information and Reservations:
(+351) 21 001 9429
dep.fb@hotelroma.pt

30,00€

/pessoa | person
IVA Incluído | VAT Included