

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

Buffet de Entradas, Saladas e Sobremesas - **15€**

Starter, Salads and Desserts Buffet - 15€



Buffet + 1 Prato Principal + 1 bebida - **19€**

Buffet + 1 Main Dish + 1 drink - 19€*

*Água mineral ou refrigerante ou copo de vinho – Vinho Seleção Hotel Roma

**Mineral water or soft drink or glass of wine – Hotel Roma Selection Wine*

Segunda-Feira | Monday

Creme de couve-flor com amêndoa
Cauliflower cream with almonds

Espadarte grelhado com molho de caril e arroz thai
Grilled swordfish with curry sauce and Thai rice

Bifinhos de lombinho de porco grelhados com esmagada de batata e legumes
Grilled pork tenderloin medallions with crushed potatoes and vegetables

Risoto de tofu com curgete
Tofu and courgette risotto



Terça-Feira | Tuesday

Sopa de feijão encarnado com lombardo e massa pevide
Red bean soup with savoy cabbage and pasta

Alhada de tintureira com batatinha torneada e ovo escalfado
Blue shark "alhada" with turned potatoes and poached egg

Strogonoff de frango com cogumelos e arroz thai
Chicken stroganoff with mushrooms and Thai rice

Omelete de cogumelos com batata ponte nova
Mushroom omelette with "ponte nova" potatoes



Quarta-Feira | Wednesday

Creme de ervilha com hortelã e bacon crocante
Green Peas soup with mint and crispy bacon

Pica-pau de espadarte com saladinha de legumes assados
Swordfish "Pica-Pau" with roasted vegetable salad

Pernil assado com batatinha parisiense e puré de chervia
Roasted pork knuckle with "parisiense" potatoes and parsnip purée

Strogonoff de seitan com puré de batata
Seitan stroganoff with mashed potatoes



Prato Vegetariano | Vegetarian Dish

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de Reclamações disponível. Os preços incluem IVA à taxa legal.

Quinta-Feira | Thursday

Creme de alho-francês com juliana de curgete
Leek soup with courgette

Bife de atum à portuguesa
Portuguese-style tuna steak

Peito de frango recheado com espinafres e farinheira, batata assada e molho de caril
Chicken breast stuffed with spinach and "farinheira" sausage, roasted potatoes and curry

Bolonhesa de soja
Soy bolognese



Sexta-Feira | Friday

Creme de cenoura e abóbora com sementes de sésamo
Carrot and pumpkin soup with sesame seeds

Rolinho de tamboril com salmão, molho de açafrão, legumes salteados e esmagada de batata
Monkfish and salmon roll with saffron sauce, sautéed vegetables and smash potatoes

Pá de porco ao forno com migas alentejanas
Oven-baked pork with Alentejo style "migas"

Tempura de tofu com arroz de tomate
Tofu tempura with tomato rice



Sábado | Saturday

Creme de abóbora assada
Roasted pumpkin soup

Peixe-galo frito com arroz malandrinho de feijão
Friend John Dory fish with bean rices

Medalhão de porco à lagareiro com grelos salteados e batatinha a murro
Pork medallion "à Lagareiro" with sautéed turnip greens and roasted potatoes

Lasanha de legumes
Vegetable lasagne



Domingo | Sunday

Sopa de peixe com croûtons
Fish soup with croutons

Choco frito à Setubalense
Fried cuttlesih "Setubal" style

Arroz de pato cremoso
Duck Rice

Goulash de seitan e cogumelos
Seitan and mushroom goulash



Prato Vegetariano | Vegetarian Dish