

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

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

Starter, Salads and Desserts Buffet - 15€

Buffet +1 Prato Principal | Buffet + 1 Main Dish

1 bebida* | 1 drink*

*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

19,00€

Segunda-Feira | Monday

Consome de aves com aroma de hortelã
Poultry consommé with a hint of mint

Pica Pau de espadarte com saladinha de legumes assados
Swordfish 'Pica Pau' with roasted vegetable salad

Costeleta do cachaço de porco grelhada com molho de ervas, legumes gratinados e puré de batata
Grilled pork chop with herb sauce, gratinéed vegetables, and creamy mashed potatoes

Esparquete salteado com legumes e molho pesto 
Sautéed spaghetti with vegetables and pesto sauce

Terça-Feira | Tuesday

Aveludado de abóbora com sementes sésamo
Pumpkin velouté with sesame seeds

Filetes de robalo com molho virgem, puré de aipo e batatinha assada
Sea bass fillets with sauce vierge, celery purée, and roasted potatoes

Alheira de Mirandela com batata frita, grelos e ovo estrelado
White sausage from "Mirandela" with french fries, sautéed turnip greens and fried egg

Chilli de soja com arroz basmati 
Soy chili with basmati rice

Quarta-Feira | Wednesday

Minestrone de legumes aromatizada com manjeriço
Vegetable minestrone flavored with basil

Bacalhau confitado acompanhado de couve e esmagada de batata
Confit cod with cabbage and smash potatoes

Perna de Peru a baixa temperatura com batatinha ao forno
Slow-cooked turkey leg with roasted potatoes

Beringela recheada com couscous de legumes 
Stuffed eggplant with vegetable couscous



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

Sopa de tomate com ovo e hortelã da ribeira
Tomato soup with egg and river mint

Arroz cremoso do mar com filete de dourada grelhado
Creamy seafood rice with grilled sea bream fillet

Lombinho de porco grelhado com cogumelos salteados e migas de couve
Grilled pork tenderloin with sautéed mushrooms and cabbage

Brás de legumes 
"Brás style" Vegetables

Sexta-Feira | Friday

Creme de cenoura com azeite extra virgem
Carrot cream soup with extra virgin olive oil

Tranche de Perca grelhada com legumes salteados e batatinha a vapor
Grilled perch with sautéed vegetables and steamed potatoes

Ossobuco de peru estufado acompanhado de Brás de legumes
Stew turkey ossobuco with vegetables "à Braz style"

Mexidinho de tofu com rebentos de feijão mungo e cogumelos 
Stir-fried tofu with mung bean sprouts and mushrooms

Sábado | Saturday

Gaspacho Andaluz
Andalusian Gazpacho

Lulinhas à Algarvia acompanhado com batata frita
Algarvian-style baby squid served with fries

Bife à Portuguesa com ovo estrelado e batata sauté
Portuguese-style steak with fried egg and sautéed potatoes

Caril de grão com arroz basmati 
Chickpea curry with basmati rice

Domingo | Sunday

Sopa de Melão com crocante de Presunto
Melon soup with crispy smoked ham

Bacalhau à Roma (estilo Brás)
Traditional codfish "Roma Style"

Carne de porco à Alentejana com ameijoas
Alentejo-style pork with clams

Tortelinis de espinafre em leve molho de natas 
Spinach tortellini in a light cream sauce

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

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

Starter, Salads and Desserts Buffet - 15€

1 Prato Principal | 1 Main Dish

1 bebida* | 1 drink*

*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

19,00€

Segunda-Feira | Monday

Creme de couve flor com amêndoa
Cauliflower cream soup with almond

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 with smash potatoes and vegetables

Risoto de tofu com curgete 
Tofu risotto with zucchini

Terça-Feira | Tuesday

Creme de beterraba com couve-flor salteada
Beetroot cream with sautéed cauliflower

Filete de Peixe-galo frito com arroz de tomate
Fried John Dory fish with tomato rice

Strogonoff de peru com cogumelos e arroz thai
Turkey stroganoff with mushrooms and thai rice

Omelete de cogumelos com batata ponte nova 
Mushroom omelet with french fries

Quarta-Feira | Wednesday

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

Filete de Dourada grelhado com batatinha torneada e feijão verde salteado
Grilled sea bream fillet with turned potatoes and sautéed green beans

Bochecha de porco à bulhão pato com batatinha ponte nova
Pork cheek "Bulhão Pato-style" with potatoes

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

Capuchino de espargos verdes com funcho
Green asparagus cappuccino with fennel

Espetada mista do mar com batata assada e grelos
Sea food mix kebab with roasted potato and sautéed greens

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 sauce

Bolonhesa de soja 
Soy Bolognese

Sexta-Feira | Friday

Creme cenoura e abobora com sementes de sésamo
Carrot and pumpkin cream with sesame seeds

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

Secretos de porco grelhados com desfeita de batata e misto de legumes
Grilled pork ribs with mashed potatoes and mixed vegetables

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

Sábado | Saturday

Açorda Alentejana
Tradicional dish from "Alentejo"

Arroz de tamboril
Monkfish rice

Piano de porco a baixa temperatura com migas de tomate seco
Slow-cooked pork spare ribs smash dry tomato

Lasanha de legumes 
Vegetable lasagna

Domingo | Sunday

Sopa de Feijão manteiga e hortelã
Butter bean soup with mint

Polvo à lagareiro
Octopus "à Lagareiro" style

Bife à café à moda do "Marrare"
Steak "à café" style

Goulash de seitan e cogumelos 
Seitan and mushroom goulash

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

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

Starter, Salads and Desserts Buffet - 15€

1 Prato Principal | 1 Main Dish

1 bebida* | 1 drink*

*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

19,00€

Segunda-Feira | Monday

Consome de aves com aroma de hortelã
Poultry consommé with a hint of mint

Pica Pau de espadarte com saladinha de legumes assados
Swordfish skewers with roasted vegetable salad

Costeleta do cachaço de porco grelhada com molho de ervas, legumes gratinados e puré de batata
Grilled pork neck chop with herb sauce, vegetable gratin and mashed potatoes

Esparguete salteado com legumes e molho pesto 
Sautéed spaghetti with vegetables and pesto sauce

Terça-Feira | Tuesday

Aveludado de abóbora com sementes sésamo
Pumpkin velouté with sesame seeds

Filetes de robalo com molho virgem, puré de aipo e batatinha assada
Sea bass fillets with sauce vierge, celery purée, and roasted potatoes

Alheira de Mirandela com batata frita, grelos e ovo estrelado
White sausage from "Mirandela" with french fries, sautéed turnip greens and fried

Chilli de soja com arroz basmati 
Soy chili with basmati rice

Quarta-Feira | Wednesday

Minestrone de legumes aromatizada com manjeriço
Vegetable minestrone flavored with basil

Bacalhau confitado acompanhado de couve e esmagada de batata
Confit cod with cabbage and smash potatoes

Perna de Peru a baixa temperatura com batatinha ao forno
Slow-cooked turkey leg with roasted potatoes

Beringela recheada com couscous de legumes 
Stuffed eggplant with vegetable couscous



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

Sopa de tomate com ovo e hortelã da ribeira
Tomato soup with egg and wild mint

Arroz cremoso do mar com filete de dourada grelhado
Creamy seafood rice with grilled sea bream fillet

Lombinho de porco grelhado com cogumelos salteados e migas de couve
Grilled pork tenderloin with sautéed mushrooms and cabbage

Brás de legumes 
"Brás style" Vegetables

Sexta-Feira | Friday

Creme de cenoura com azeite extra virgem
Carrot cream soup with extra virgin olive oil

Tranche de Perca grelhada com legumes salteados e batatinha a vapor
Grilled perch with sautéed vegetables and steamed potatoes

Ossobuco de peru estufado acompanhado de Brás de legumes
Stew turkey ossobuco with vegetables "à Braz style"

Mexidinho de tofu com rebentos de feijão mungo e cogumelos 
Stir-fried tofu with mung bean sprouts and mushrooms

Sábado | Saturday

Caldo Verde com chouriço
Caldo Verde soup with chorizo sausage

Bacalhau à Zé do Pipo
Codfish "Zé do Pipo" style

Espetadas de Novilho À Madeirense
Madeira-style beef skewers

Caril de grão com arroz basmati 
Chickpea curry with basmati rice

Domingo | Sunday

Creme de cogumelos com aroma de tomilho
Mushroom cream soup with thyme aroma

Sardinhas Assadas sobre tosta de broa e saladinha de pimentos assados
Roasted sardines on cornbread toast with roasted pepper salad

Leitão assado com batata chips
Roast suckling pig with potato chips

Tortelinis de espinafre em leve molho de natas 
Spinach tortellini in a light cream sauce

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

Buffet de Entradas, Saladas e Sobremesas*

*Starter, Salads and Desserts Buffet**

15,00€

Buffet +1 Prato Principal* | *Buffet + 1 Main Dish**

19,00€

1 bebida* | *1 drink**

*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 soup with almond

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 with smash potatoes and vegetables

Risoto de tofu com curgete 
Tofu risotto with zucchini

Terça-Feira | Tuesday

Creme de beterraba com couve-flor salteada
Beetroot cream with sautéed cauliflower

Filete de Peixe-galo frito com arroz de tomate
Fried John Dory fish with tomato rice

Strogonoff de peru com cogumelos e arroz thai
Turkey stroganoff with mushrooms and thai rice

Omelete de cogumelos com batata ponte nova 
Mushroom omelet with French fries

Quarta-Feira | Wednesday

Creme de ervilha com hortelã e bacon crocante
Pea cream with mint and crispy bacon

Filete de Dourada grelhado com batatinha torneada e feijão verde salteado
Grilled sea bream fillet with turned potatoes and sautéed green beans

Bochecha de porco à bulhão pato com batatinha ponte nova
Pork cheek "Bulhão Pato-style" with potatoes

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



Prato Vegetariano | *Vegetarian Dish*

Quinta-Feira | Thursday

Capuchino de espargos verdes com funcho
Green asparagus cappuccino with fennel

Espetada mista do mar com batata assada e grelos
Sea food mix kebab with roasted potato and sautéed greens

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 sauce

Bolonhesa de soja 
Soy Bolognese

Sexta-Feira | Friday

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

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

Secretos de porco grelhados com desfeita de batata e misto de legumes
Grilled pork ribs with mashed potatoes and mixed vegetables

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

Sábado | Saturday

Creme de Abóbora assada
Roasted Pumpkin Cream

Caldeirada à Pescador
Fisherman's stew

Cachaço confitado ao forno com batatinha
Oven-roasted pork neck with potatoes

Lasanha de legumes 
Vegetable lasagna

Domingo | Sunday

Sopa de Peixe com crutons
Fish soup with croutons

Choco Frito à Setubalense
Setubal-style fried cuttlefish

Arroz de Pato cremoso
Creamy duck rice

Goulash de seitan e cogumelos 
Seitan and mushroom goulash

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish