

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

Consomé de aves com aroma de hortelã
Chicken consommé with mint flavor

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

Cachaço de porco estufado lentamente, legumes gratinados e puré de batata
Slow-braised pork neck with gratin vegetables and mashed potatoes


Esparguete salteado com legumes e molho pesto 
Spaghetti sautéed with vegetables and pesto sauce

Terça-Feira | Tuesday

Aveludado de abóbora com sementes de sésamo
Velvety pumpkin cream with sesame seeds

Bife de espadarte grelhado com molho vilão, puré de aipo e batatinha assada
Grilled swordfish steak with "vilão" sauce, celeriac purée and roasted potatoes

Perna de peru recheada com enchidos, acompanhada de batata à padeiro e legumes salteados
Stuffed turkey leg with Portuguese sausages, "padeiro" potatoes and sautéed vegetables


Chilli de soja com arroz basmati 
Soy chilli with basmati rice

Quarta-Feira | Wednesday

Crepe de grão com lentilhas
Chickpea soup with lentils

Bacalhau com broa, grelos salteados e chips de batata
Cod with cornbread crust, sautéed turnip greens and potato chips

Secretos de porco preto grelhados com desfeita de batata e misto de legumes
Grilled Iberian pork "secretos" with smash potato and mixed vegetables

Beringela recheada com couscous de legumes 
Aubergine stuffed 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 assado com ovo ralado
Roasted tomato soup with grated egg

Arroz cremoso do mar com tranche de perca grelhada
Creamy seafood rice with grilled perch

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

Brás de legumes
Vegetable "à Brás"



Sexta-Feira | Friday

Creme de cenoura com azeite virgem-extra
Carrot 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

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

Mexidinho de tofu com rebentos de feijão mungo e cogumelos
Tofu with mung bean sprouts and mushrooms



Sábado | Saturday

Creme de couve-flor com juliana de couve portuguesa
Cauliflower soup with portuguese cabbage

Torricado de cavala sobre esparregado de espinafres
Mackerel on toasted bread over creamed spinach

Barriga de porco confitada com migas de couve beirãs
Confit pork belly with portuguese kale migas

Caril de grão com arroz basmati
Chickpea curry with basmati rice



Domingo | Sunday

Sopa de grão com espinafres
Chickpea and spinach soup

Bacalhau à Roma (estilo Brás)
Cod "à Roma" (Brás style)

Carne de porco à alentejana com amêijoas
Pork with clams Alentejo-style

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



Prato Vegetariano | Vegetarian Dish