

## 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*

Stroganoff 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*

Stroganoff 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