

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