

À LA CARTE

RESTAURANTE ESCUNA

COUVERT

Queijo fresco, manteiga	3,50€
aromatizada do dia, tapenade do	
Chef e padaria regional	

ENTRADAS

Creme rico da nossa costa		7,00€
Ovo cocotte em pé de torresmo		7,00€
Poke de tofu		11,00€
Laminado de atum à Marina		11,00€
Ceviche de salmonete		12,00€
Gamba frita à Chef		12,00€
Carpaccio de novilho dos Açores		13,00€

PEIXE

Filetes de abrótea de sempre		25,00€
Polvo à lagareiro		25,00€
Salmonete com molho de manteiga		24,00€
Atum à baixa temperatura		22,00€
Lombo de bacalhau em lascas		27,00€

CARNE

Balotine de frango		18,00€
Risotto de desfiado de novilho		20,00€
Barriga de porco confitada		25,00€
Bife de lombo à regional		28,00€

VEGETARIANO

Risotto de cogumelos silvestres		18,00€
Risotto de abóbora menina		18,00€
Tofu marinado em vinho tinto		18,00€
Tagliatelle com molho de pistáchio		19,00€

GUARNIÇÕES EXTRA

Batata frita		3,50€
Batata-doce frita		4,00€
Arroz branco		4,00€
Legumes salteados		4,00€
Salada mista		4,00€
Queijo		2,00€
Molho		2,00€
Ovo estrelado		1,50€

SOBREMESAS

Carpaccio de ananás com gelado de coco		10,00€
Chamuças de ananás e gelado de baunilha		9,00€
Strudel de arroz-doce com gelado de canela		9,00€
Parfait de chocolate		8,00€
Tarte fria de amendoim		8,00€

Legenda:



Vegetariano



Produtos Açorianos



HOTEL MARINA ATLÂNTICO

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénicos ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE n.º 1169/2011 de 25 de Outubro). Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente. (Artigo 135.º - DL 10/2015, de 16 de janeiro).

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos.

IVA incluído | Neste Hotel existe livro de reclamações

À LA CARTE

ESCUNA RESTAURANT

COUVERT

Fresh cheese, Chef's flavored butter of the day, Chef's tapenade, and local bread.	3,50€
--	-------

STARTERS

Creamy seafood bisque from our coast		7,00€
Egg cocotte with crispy pork crackling		7,00€
Tofu Bowl		11,00€
Marina-style tuna carpaccio		11,00€
Red mullet ceviche		12,00€
Chef's Fried Prawns		12,00€
Azorean Beef Carpaccio		13,00€

FISH

Classic forkbeard fillets		25,00€
Lagareiro-style octopus		25,00€
Red mullet with butter sauce		24,00€
Slow-cooked tuna		22,00€
Flaked cod loin		27,00€

MEAT

Chicken ballotine		18,00€
Shredded beef risotto		20,00€
Pork belly confit		25,00€
Regional-style beef tenderloin		28,00€

VEGETARIAN

Wild mushroom risotto		18,00€
Pumpkin risotto		18,00€
Tofu in red wine marinade		18,00€
Tagliatelle with pistachio sauce		19,00€

EXTRA SIDES

French fries		3,50€
Sweet potato fries		4,00€
White rice		4,00€
Sautéed vegetables		4,00€
Garden salad		4,00€
Cheese		2,00€
Sauce		2,00€
Fried egg		1,50€

DESSERTS

Pineapple carpaccio with coconut ice cream		10,00€
Pineapple samosas and vanilla ice cream		9,00€
Sweet rice strudel with cinnamon ice cream		9,00€
Chocolate parfait		8,00€
Chilled peanut pie		8,00€

Caption:



Vegetarian



Azorean Products



HOTEL MARINA ATLÂNTICO

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergenic or likely to cause intolerance. For additional information, please consult one of our team members. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II to EC Regulation #1169/2011 of October 25). No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it is not requested or consumed by the customer. (Article 135 - DL 10/2015, of January 16).

This establishment benefits from support for restaurants and hotels to acquire Azorean products.

VAT included | This Hotel has a Complaints Book