MENU

RESTAURANTE ESCUNA

ENTRADAS / APPETIZERS

Vulcão de massa tenra e bacalhau 8,50€
Com salada verde
Tender pasta ring with cod filling

Tosta de queijo e alho com salmão fumado 13,50€
Garlic Cheese toast with smoked salmon

Gambas à Chef 14,50€
Prawns à la Chef

SOPAS / SOUPS

Creme de legumes 3,50€
Vegetables cream soup

Sopa do dia 3,50€
Day Soup

OVOS / EGGS

Ovos à beneditina com presunto 8,00€
Poached eggs with smoked ham

Omeleta de queijo Castelinho 9,00€
Castelinho Cheese Omelete

MASSAS / PASTA

Spaghetti alla carbonara 11,00€

Tagliatelle com camarão com queijo da ilha 16,50€
Tagliatelle with shrimp & island cheese

VEGETARIANOS / VEGETARIANS

Strogonoff de cogumelos do bosque 10,00€
Wild mushrooms strogonoff

Risotto de espargos 13,00€
Asparagus Risotto

Braz de alho francês, tapenede e salada de rúcula 13,00€
Leek Braz Style

Produtos Açorianos / Azorean Products

Vegetariano / Vegetarian

PEIXE / FISH

Lombo de bacalhau "a baixa temperatura" batata nova confitada, salteado de grelos em compota de pimento da terra 20,00€
Grilled codfishloin, confit potato and sprout sautéed in red sweet peppers jam

Tradicionais filetes de abrótea do Alto com molho tártar 25,00€
Deep Forbeard filet with tartar sauce

CARNE / MEAT

Confit de porco com açorda de espargos 15,50€
Pork confit with asparagus bread soup

Lombinho de novilho regional
Local style fried tenderloin filet

200 grs 24,00€
300 grs 33,00€

MENU INFANTIL / CHILDREN'S MENU

Hamburguer grelhado 10,00€
Grilled hamburguer

Mini filetes de peixe 14,00€
Mini fish steak

Cordon bleu de frango 12,00€
Chicken Cordon Bleu

Palitinhos de frango com batata frita 13,00€
Chicken sticks with french fries

SOBREMESAS / DESSERT

Ananás de São Miguel 5,00€
Fresh São Miguel pineaple slice

Seleção de queijos regionais 7,00€
Cheese selection

Pudim de Queijo Velho de São Miguel 7,00€
São Miguel Island Old Cheese Pudding

Salada de fruta 4,00€
Fruit salad

Sobremesa do dia 4,00€
Dessert of the day

BENSAUDE HOTELS COLLECTION
AZOREAN HOSPITALITY
SINCE 1939

HOTEL MARINA ATLÂNTICO
★ ★ ★ ★

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis 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 nº 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 135º - 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

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

HMA/DH/231/00