

BASÁLTICO

RESTAURANT . GARDEN TERRACE

MENU EXECUTIVO SEMANAL WEEKLY EXECUTIVE MENU



26 A 30 DE MAIO
MAY 26TH TO 30TH

DAS 12H00 ÀS 15H00 | FROM MIDDAY TO 3 PM

SEMANA DOS
AÇORES
AZORES WEEK '25



. 2^A FEIRA . MONDAY .

26 DE MAIO . MAY 26TH



ENTRADA . STARTER

**Croquete de morcela, salada verde,
gel de pimenta da terra**

Blood sausage croquette, green salad,
Azorean pepper gel

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

Polvo assado em vinho de cheiro

Roasted octopus in strawberry grape wine

SOBREMESA . DESSERT

**Pudim de nata e iogurte,
texturas de ananás dos Açores**

Cream and yogurt pudding,
Azorean pineapple textures

. 3ª FEIRA . TUESDAY .

27 DE MAIO . MAY 27TH



ENTRADA . STARTER

**Carpaccio de polvo, vinagrete de pimentos
e azeite de ervas**

Octopus carpaccio, pepper vinaigrette,
and herb oil

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

Bife à Regional
Regional-style steak

SOBREMESA . DESSERT

**Flan de chá Gorreana, crumble de
bolacha mulata, gelado de nata**
Gorreana tea flan, mulata cookie crumble,
cream-flavored ice cream

. 4^A FEIRA . WENDESDAY .

28 DE MAIO . MAY 28TH



ENTRADA . STARTER

Queijo fresco, pimenta da terra

Fresh cheese with Azorean pepper

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

Bife de atum, puré de batata

e espetada de legumes

Tuna steak, mashed potatoes
and vegetable skewer

SOBREMESA . DESSERT

Ananás dos Açores ao natural

Fresh Azorean pineapple

. 5ª FEIRA . THURSDAY .

29 DE MAIO . MAY 29TH



ENTRADA . STARTER

**Morcela assada sobre ananás braseado
e puré de aipo**

Grilled blood sausage over seared pineapple
and puréed celery

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

**Filetes de peixe porco, arroz de tomate
cremoso com coentros**

Triggerfish filets, creamy tomato rice with cilantro

SOBREMESA . DESSERT

**Queijada de Vila Franca do Campo,
gelado de nata e coulis de maracujá**

Vila Franca do Campo cheesecake, cream-flavored
ice cream, and passion fruit coulis

. 6^AFEIRA . FRIDAY.

30 DE MAIO . MAY 30TH



ENTRADA . STARTER

Tártaro de atum e tosta de bolo levedo
Tuna tartare and Portuguese toasted muffin

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

Naco da vazia dos Açores, aligot de queijo de S. Jorge, cenoura baby e molho de vinho tinto
Azorean sirloin steak, São Jorge cheese aligot, baby carrots, and red wine sauce

SOBREMESA . DESSERT

Taça de gelado “Quinta dos Açores”
(maracujá, ananás e baunilha)
“Quinta dos Açores” Ice Cream
(passion fruit, pineapple and vanilla)