

ALMOÇO DE PÁSCOA

EASTER LUNCH

31 MARÇO / MARCH 31ST

RESTAURANTE ATLÂNTIDA

12h30 - 15h00 / 12:30 PM - 3 PM

QUENTES

Aveludado de batata-doce e açafrão com sementes de abóbora
Lombinho de bacalhau com broa em cama de grelos
Costeleta de borrego estufada com legumes e molho de vinho tinto
Caril de legumes da estação
Arroz de frutos secos
Batata assada com alecrim
Ratatouille

FRIOS

Trio de alfaces
Salada de tomate e queijo fresco
Salada de pepino com coulis de menta
Salada de cenoura com laranja
Salada de milho
Salada de beterraba
Salada italiana
Salada de maçã e figo
Salada de vegetais e queijo feta
Quiche Lorraine
Pão caseiro recheado com queijos regionais e bacon
Perna de Borrego com castanhas glaceadas

SOBREMESA

Folar da Páscoa
Sonhos de abóbora
Barriga de freira com canela
Ovos recheados com creme de avelã
Mousse de chocolate

BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto da nossa cave
Água com gás e sem gás, sumo Compal
Café ou chá

HOT

*Velvety sweet potato and saffron soup with pumpkin seeds
Cod loin with cornbread on a bed of turnip greens
Stewed lamb chop with vegetables and red wine sauce
Seasonal vegetable curry
Nutty rice
Baked potato with rosemary
Ratatouille*

CHILLED

*Salad greens trio
Tomato and fresh cheese salad
Cucumber salad with mint coulis
Carrot and orange salad
Corn salad
Beetroot salad
Italian salad
Apple and fig salad
Vegetable and feta cheese salad
Quiche Lorraine
Homemade bread stuffed with regional cheeses and bacon
Leg of lamb with glazed chestnuts*

DESSERTS

*Easter cake
Pumpkin dreams
Nun's belly with cinnamon
Eggs stuffed with hazelnut cream
Chocolate mousse*

DRINKS

*Red and White wine from our cellar
Still and sparkling water, Compal juice
Coffee or tea*



30€
POR PESSOA / PER PERSON
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED