

Um ano recheado de desejos
A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

SOPA | SOUP

Creme de Marisco e Coentros
Shellfish and Cilantro Cream Soup

Sopa de Cogumelos Trufada
Truffled Mushroom Soup

ENTRADAS | STARTERS

Espelho de Crustáceos e Bivalves
Seafood and Shellfish Platter

Tábua de Queijos e Enchidos
Cheese and Charcuterie Board

Espelho de Leitão Assado de Negrais
Negrais-style Roasted Suckling Pig Platter

Tábua de Tatakis
Tatakis Selection Board

SALADAS | SALADS

Saladinha de Choco com Maionese de Lima
Baby Cuttlefish Salad with Lime Mayonnaise

Salada de Milho, Espinafre e Parmesão
Corn, Spinach and Parmesan Salad

Salada de Alface Romana Grelhada com Rumesco
Grilled Romaine Lettuce Salad with Romesco Sauce

Salada de Baba Ganoush com Frutos Secos e
Vinagrete de Lima
*Baba Ganoush Salad with Dried Fruits and Lime
Vinaigrette*

pense já no seu primeiro
start thinking of your first

Um ano recheado de desejos
A year filled with wishes

PESTANA HOTEL GROUP

PRINCIPAIS | MAINS

Damier de Linguado e Salmão em Beurre Blanc de
Espumante

Sole and Salmon Checkerboard in Sparkling Wine Beurre Blanc

Tranche de Robalo em Bisque de Camarão com Coentros e

Lima

Sea Bass Fillet in Shrimp Bisque with Cilantro and Lime

Rossini de Novilho com Molho de Pimentas

Beef Rossini with Peppercorn Sauce

Coxa de Pato Confitada com Cogumelos Selvagens e

Molho de Vinho do Porto de Laranja

Confit Duck Leg with Wild Mushrooms and Orange Port Wine Sauce

Ratattouille de Legumes com Caju e Cebola Roxa

Vegetable Ratatouille with Cashews and Red Onion

SOBREMESAS | DESSERTS

Banoffe com crumble de Coco e Lima

Banoffee with Coconut and Lime Crumble

Pudim Abade Priscos

Abade de Priscos Pudding

Ranabada de Brioche com Creme Inglês

Brioche French Toast with Custard Sauce

Tarte de Limão Merengada

Lemon Meringue Tart

Leite Creme

Crème Brûlée

Mil Folhas de Doce de Leite

Dulce de Leche Mille-Feuille

Mousse de Café

Coffee Mousse

pense já no seu primeiro
start thinking of your first