



Buffet da Terra

SEGUNDA

ENTRADAS

- SOPA: JULIANA DE LEGUMES
- SALADA COUVE ROXA, LARANJA E SÉSAMO
- ARROZ PRIMAVERA
- LOMBARDA GRELHADA, MOLHO FUMADO E AMÊNDOAS TOSTADAS
- COUVE FLOR EM PICKLE E AÇAFRÃO
- CREPES DE LEGUMES, MOLHO AGRIDOCE
- QUICHE DE ESPINAFRE, NOZ E GORGONZOLA
- GUIOSAS DE LEGUMES, MOLHO DE SOJA
- JALAPENHO RECHEADO QUEIJO CREME
- TÁBUA ENCHIDOS E CHARCUTARIA
- RISSOL DE CARNE
- BOLA DE CARNE

PRATOS PRINCIPAIS

- VITELA ASSADA COM ALECRIM, ESMAGADA DE BATATA
- BOCHECHAS DE PORCO EM VINHO TINTO
- PESCADA COM MOLHO À PORTUGUESA
- CANNELONI DE ESPINAFRES E RICOTA, MOLHO DE TOMATE
- BATATAS DE CALDEIRADA
- TAGIATELLI DE COGUMELOS
- ARROZ DE FEIJÃO ENCARNADO

SHOW COOKING

- LEGUMES GRELHADOS / OVO ESTRELADO COM PIMENTO
- ESPIGA DE MILHO ASSADA / MELANCIA GRELHADA

CRIANÇAS

- PEITO FRANGO GRELHADO, ARROZ BRANCO
- CANDY BAR

SOBREMESA

- FRUTA LAMINADA
- ARROZ DOCE
- PUDIM ABADE PRISCOS
- DELÍCIA DE LIMÃO
- QUINDIM
- BOLO BOLACHA
- GELADOS (MEDIANTE PEDIDO)
- BOLO NOZ

€ 38 POR PESSOA (BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS)
CRIANÇAS : 0-3 ANOS GRÁTUITO | 4-12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR



Earth Buffet

MONDAY

STARTERS

- SOUP: VEGETABLE SOUP
- RED CABBAGE, ORANGE, AND SESAME
- SPRING RICE
- GRILLED CABBAGE, SMOKED SAUCE AND TOASTED ALMONDS
- PICKLED CAULIFLOWER WITH SAFFRON
- SPRING ROLLS, SWEET AND SOUR SAUCE
- SPINACH, WALNUT, AND GORGONZOLA QUICHE
- VEGETABLE GYOZAS, SOY SAUCE
- JALAPEÑO STUFFED WITH CREAM CHEESE
- COLD CUTS BOARD
- MEAT PASTRY
- PORTUGUESE MEAT “BREAD”

MAIN DISHES

- ROAST VEAL WITH ROSEMARY, MASHED POTATOES
- PORK CHEEKS IN RED WINE
- HAKE WITH PORTUGUESE-STYLE SAUCE
- SPINACH AND RICOTTA CANNELLONI, TOMATO SAUCE
- STEWED POTATOES
- MUSHROOM TAGLIATELLE
- RED BEANS RICE

SHOW COOKING

- GRILLED VEGETABLES / FRIED EGG WITH BELL PEPPER
- ROASTED CORN ON THE COB / GRILLED WATERMELON

KIDS

- GRILLED CHICKEN BREAST, WHITE RICE
- CANDY BAR

DESERTS

- SLICED FRUIT
- SWEET RICE
- “ABADE DE PRISCOS” PUDDING
- LEMON DELIGHT
- “QUINDIM”
- BISCUIT CAKE
- WALNUT CAKE
- ICE CREAMS

€38 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)
CHILDREN : 0-3 FREE OF CHARGE | 4-12 50% OF DISCOUNT
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE

Sabores do Mundo

TERÇA FEIRA

ENTRADAS

SOPA: VICHYSSEOISE, ALHO FRANCÊS

SALADA NIÇOISE

PAPADUM

SALADA DE ALCACHOFRAS, IOGURTE E MEL

SALADA GREGA

TÁBUA DE QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

TORTILHA DE CEBOLA E CHOURIÇO

HÚMUS

FALAFEL

COSTELINHA A BAIXA TEMPERATURA, MOLHO BARBECUE

CHAMUÇAS DE FRANGO

CHAMUÇAS DE VEGETAIS

ARROZ DE SUSHI, PEIXE, WASABI E GENGIBRE

PRATOS PRINCIPAIS

TAGINE DE FRANGO

PATO COM LARANJA

MOQUECA DE MARISCO

NOODLES, LEGUMES SALTEADOS

WOK DE VEGETAIS, SOJA E GENGIBFRE

BATATA RÚSTICA

ARROZ BASMATI

SHOW COOKING

ALCATRA / COSTELETAS DE BORREGO, IOGURTE E HORTELÃ / SALSICHA DE FRANKFURT / ABACAXI E ESPECIARIAS

CRIANÇAS

DOURADINHOS, BATATA SMILE, MOLHO AIOLI

CANDY BAR

SOBREMESAS

FRUTA LAMINADA

PAVLOVA FRUTOS VERMELHO

MOUSSE DE LIMA

LEITE CREME DE AÇAFRÃO

TARTE LIMÃO MERENGADA

PROFITEROLES

STRUDEL MAÇÃ

€ 38 POR PESSOA (BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS)
CRIANÇAS : 0-3 ANOS GRATUITO | 4-12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR

Flavors of the World

TUESDAY

STARTERS

SOPA: VICHYSSEOISE, LEEK

NIÇOISE SALAD

PAPADUM DIP

ARTICHOKE SALAD WITH YOGURT AND HONEY

GREEK SALAD

BOARD OF NATIONAL AND INTERNATIONAL CHEESES

ONION AND CHORIZO TORTILLA

HUMMUS

FALAFEL

SLOW-COOKED RIBS WITH BARBECUE SAUCE

CHICKEN SAMOSAS

VEGETABLE SAMOSAS

SUSHI RICE WITH FISH, WASABI, AND GINGER

MAIN DISHES

CHICKEN TAGINE

DUCK WITH ORANGE

SEAFOOD MOQUECA

NOODLES WITH SAUTÉED VEGETABLES

VEGETABLE WOK WITH SOY SAUCE AND GINGER

RUSTIC POTATOES

BASMATI RICE

SHOW COOKING

SIRLOIN STEAK / LAMB CHOPS WITH YOGURT AND MINT / FRANKFURT SAUSAGES / PINEAPPLE WITH SPICES

KIDS

FISH FINGERS, SMILE POTATOES, AIOLI SAUCE

CANDY BAR

DESERTS

SLICED FRUIT

RED FRUITS PAVLOVA

LIME MOUSSE

SAFFRON CRÈME BRÛLÉE

LEMON MERINGUE TART

PROFITEROLES

APPLE STRUDEL

€38 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)
CHILDREN : 0-3 FREE OF CHARGE | 4-12 50% OF DISCOUNT
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE

Buffet Tradicional

QUARTA FEIRA

ENTRADAS

SOPA: CALDO VERDE, CHOURIÇO, AZEITE DOP
GRÃO COM BACALHAU, PIMENTOS E AZEITONA
ATUM COM FEIJÃO FRADE E OVO COZIDO
SALADA MONTANHEIRA
ORELHA DE PORCO, VINAGRETE PORTUGUÊS
CENOURA ALGARVIA
PASTEIS DE BACALHAU
OVOS RECHEADOS
ENCHIDOS GRELHADOS
BIFANAS COM COMINHOS
PATANISACAS DE BACALHAU
SAPATEITRA RECHEADA
PETINGAS EM ESCABECHE
TÁBUA DE QUEIJOS NACIONAIS

PRATOS PRINCIPAIS

DOURADA COM MOLHO À PORTUGUESA
BACALHAU LASCADO COM BROA, BATATA A MURRO E GRELO
ROJÕES À MODA DO MINHO
ACÉM DE NOVILHO A BAIXA TEMPERATURA COM MIGAS DA BEIRA FEIJÃO VERDE SALTEADO
MASSADA DE LEGUMES E COENTROS BATATA DOCE ASSADA
JARDINEIRA DE SOJA

CRIANÇAS

PREGOS DE NOVILHO COM BATATA SMILE
CANDY BAR

SOBREMESAS

FRUTA LAMINADA
LEITE CREME
ALETRIA
FARÓFIAS
PUDIM ABADE PRISCOS
PÊRA BÊBADA
MOUSSE CHOCOLATE
PASTEIS DE NATA
GELADOS

€ 38 POR PESSOA (BEBIDAS NÃO INCLuíDAS)
CRIANÇAS : 0-3 ANOS GRATUITO | 4-12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLuíDO À TAXA EM VIGOR

€38 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)
CHILDREN : 0-3 FREE OF CHARGE | 4-12 50% OF DISCOUNT
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE

Traditional Buffet

WEDNESDAY

STARTERS

SOUP: CALDO VERDE, CHOURIÇO, DOP OLIVE OIL
CHICKPEAS WITH COD, PEPPERS, AND OLIVES
TUNA WITH BLACK-EYED PEAS AND BOILED EGG
MOUNTAIN SALAD
PORK EAR WITH PORTUGUESE VINAIGRETTE
ALGARVE CARROT
CODFISH CAKES
STUFFED EGGS
GRILLED SAUSAGES
BIFANAS WITH CUMIN
COD FRITTERS
STUFFED CRAB
PETINGAS IN ESCABECHE
NATIONAL CHEESE BOARD

MAIN DISHES

SEA BREAM WITH PORTUGUESE SAUCE
COD FISH WITH CORNBREAD, SMASHED POTATO, AND TURNIP GREENS
MINHO-STYLE PORK CHUNKS
SLOW-COOKED VEAL CHUCK WITH MIGAS DA BEIRA AND SAUTÉED GREEN BEANS
VEGETABLE STEW WITH CORIANDER AND ROASTED SWEET POTATO
SOY "JARDINEIRA" (VEGAN)

KIDS

BEEF STEAKS WITH SMILE POTATOES
CANDY BAR

DESERTS

SLICED FRUIT
MILK CREAM
ALETRIA
FARÓFIAS
ABADE PRISCOS PUDDING
PEAR WITH PORT WINE
CHOCOLATE MOUSSE
PASTEIS DE NATA
ICE CREAMS

Buffet Italiano

QUINTA FEIRA

ENTRADAS

SOPA: MINISTRONE
SALADA PANZANELLA
TOMATE, MOZZARELLA E MANGERICÃO , VINAGRETE DE MODENA
PENNE COM TOMATE SECO, PASTA DE AZEITONA E OREGÃOS
SALADA CÉSAR ROMANA
SALAME, AZEITONA, AMÊNDOA E UVA
COGUMELOS SALTEADOS COM SALVA, BATATA, ATUM, AZEITONA, ALCAPARRA, OVO E RÚCULA
ARANCINI DE TOMATE
TARTE DE COURGETTE E QUEIJO CABRA
MORTADELA LAMINADA
BRUSCHETA FRITATTA DE VEGETAIS
FOCACCIA DE ALECRIM
BURRATA COM CHICÓRIA E GRISSINOS
PIZZAS

PRATOS PRINCIPAIS

LASANHA À BOLONHESA
PEITO DE FRANGO COM RICOTTA E PROSCIUTTO
PESCADA GRATINADA Á FLORENTINA
CACCIUCCO DE PEIXE E MARISCO
GNOCHI COM TOMATE E COGUMELOS
POLENTA COM PARMESÃO
PARMEGIANA

SHOW COOKING

FUSILLI / ESPARGUETE / FARFALLE / MOLHO BOLONHESA /MOLHO ARRABIATA

CRIANÇAS

PIZZAS VARIADAS
CANDY BAR

SOBREMESAS

FRUTA LAMINADA
TIRAMISU
PANNA COTTA FRUTOS VERMELHOS
ZABAGLIONE
MOUSSE DE CAFÉ
SEMI FRIO CAPUCCINO
GELADOS

€ 38 POR PESSOA (BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS)
CRIANÇAS : 0-3 ANOS GRATUITO | 4-12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR



Italian Buffet

THURSDAY

STARTERS

SOUP: MINISTRONE
PANZANELLA SALAD
TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL, MODENA VINAIGRETTE
PENNE WITH SUN-DRIED TOMATO, OLIVE PASTE AND OREGANO
CAESAR SALAD WITH ROMAINE
SALAMI, OLIVES, ALMONDS AND GRAPES
SAUTÉED MUSHROOMS WITH SAGE, POTATO, TUNA, OLIVES, CAPERS, EGG AND ARUGULA
TOMATO ARANCINI
ZUCCHINI AND GOAT CHEESE TART
SLICED MORTADELLA
VEGETABLE FRITTATA BRUSCHETTA
ROSEMARY FOCACCIA
BURRATA WITH CHICORY AND BREADSTICKS
PIZZAS

MAIN DISHES

BOLOGNESE LASAGNA
CHICKEN BREAST WITH RICOTTA AND PROSCIUTTO
GRATINATED HAKE FLORENTINE-STYLE
FISH AND SEAFOOD CACCIUCCO
GNOCCHI WITH TOMATO AND MUSHROOMS
POLENTA WITH PARMESAN
PARMIGIANA

SHOW COOKING

FUSILLI / SPAGHETTI / FARFALLE / BOLOGNESE SAUCE / ARRABBIATA SAUCE

KIDS

PIZZAS
CANDY BAR

DESERTS

SLICED FRUIT
TIRAMISU
RED FRUITS PANNA COTTA
ZABAGLIONE
COFFEE MOUSSE
CAPPUCCINO MOUSSE
ICE CREAM

€38 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)
CHILDREN : 0-3 FREE OF CHARGE | 4-12 50% OF DISCOUNT
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE



Buffet do Mar

SEXTA FEIRA

ENTRADAS

SOPA: SOPA DE PEIXE COM COENTROS
FUSILLI, FRUTOS DO MAR, MOLHO COCKTAIL
ATUM COM FEIJÃO VERDE E BATATA
CARAP AUS COM ESCABECHE DE CEBOLA E CENOURA
QUINOA, ABACATE, QUEIJO VEGAN E TOMATE
SALADA DE POLVO, BRUNESA DE PIMENTOS, VINAGRETE PORTUGUÊS
FARFALLE COM MAÇÃ, PASSAS E IOGURTE
BERINGELA ASSADA, PRESUNTO E MEL
ALFACE ICEBERG COM SALMÃO, MOLHO IOGURTE E PARMESÃO
QUICHE DE ALHO FRANÇÊS
RISSOIS DE CAMARÃO
CROUDITES DE LEGUMES COM HUMMUS
MEXILHÃO COM MOLHO PORTUGUÊS
AMEIJOA À BULHÃO PATO

PRATOS PRINCIPAIS

ESCALOPES DE PERÚ COM MOLHO NATAS E COGUMELOS
CALDEIRADA DE PEIXE
PENNE COM MOLHO DE QUEIJO
BATATA ASSADA, MOLHO PROVENÇAL
ARROZ DE AÇAFRÃO
LEGUMES GRELHADOS
ABACAXI ASSADO COM MEL
LASANHA COM FOLHAS DE BERINGELA COM LEGUMES (VEGAN)

SHOW COOKING

SALMÃO / SARDINHA / CORVINA / ROBALO / ESPETADAS DE PEIXE E MARISCO

CRIANÇAS

DOURADINHOS DE PEIXE
ESMAGADA DE BATATA
MARSHMALOWS E GOMAS

SOBREMESAS

FRUTA LAMINADA
BRIGADEIRO
MAÇÃ ASSADA
SEMIFRIO DE ANANÁS
TORTA DE LARANJA
PUDIM CARAMELO
PÃO DE RALA
MOUSSE DE LIMA

€ 38 POR PESSOA (BEBIDAS NÃO INCLuíDAS)
CRIANÇAS : 0-3 ANOS GRATUITO | 4-12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLuíDO À TAXA EM VIGOR

FRIDAY

STARTERS

SOUP: FISH SOUP WITH CORIANDER
FUSILLI, SEAFOOD, COCKTAIL SAUCE
TUNA WITH GREEN BEANS AND POTATO
MACKEREL WITH ONION AND CARROT ESCABECHE
QUINOA, AVOCADO, VEGAN CHEESE AND TOMATO
OCTOPUS SALAD, ROASTED PEPPERS, PORTUGUESE VINAIGRETTE
FARFALLE WITH APPLE, RAISINS AND YOGURT
ROASTED EGGPLANT, HAM AND HONEY
ICEBERG LETTUCE WITH SALMON, YOGURT SAUCE AND PARMESAN
LEEK QUICHE
SHRIMP TURNOVERS
VEGETABLE CROUDITES WITH HUMMUS
MUSSELS WITH PORTUGUESE SAUCE
CLAMS “BULHÃO PATO” STYLE

MAIN DISHES

TURKEY WITH CREAM SAUCE AND MUSHROOMS
FISH STEW
PENNE WITH CHEESE SAUCE
ROASTED POTATO WITH PROVENÇAL SAUCE
SAFFRON RICE
GRILLED VEGETABLES
ROASTED PINEAPPLE WITH HONEY
VEGAN EGGPLANT LASAGNA WITH VEGETABLES

SHOW COOKING

SALMON / SARDINE / RED FISH / SEA BASS / FISH & SEAFOOD SKEWERS

KIDS

FISH NUGGETS
MASHED POTATOES
MARSHMALLOWS AND GUMMIES

DESERTS

SLICED FRUIT
BRIGADEIRO
BAKED APPLE
PINEAPPLE MOUSSE
ORANGE TART
CARAMEL PUDDING
“PÃO DE RALA”
LIME MOUSSE

€38 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)
CHILDREN : 0-3 FREE OF CHARGE | 4-12 50% OF DISCOUNT
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE



Sea Buffet

Buffet Ibérico

SÁBADO

ENTRADAS

SOPA: GASPACHO
GRÃO COM BACALHAU, PIMENTOS E AZEITONA
CROQUETES
SALADA TRADICIONAL DO CAMPERA
SALADA DE FEIJÃO E PIMENTOS ASSADOS
SALADA RUSSA
PIMENTOS PADRON
TOSTAS DE PÃO COM TOMATE RASPADO
MEXILHÕES À ESPANHOLA
POLVO À GALEGA
OVOS ROTOS COM PRESUNTO
PINCHOS VARIADOS
CALAMARES COM AIOLI
TÁBUA DE ENCHIDOS IBÉRICOS
TORTILHA DE CEBOLA E CHOURIÇO

PRATOS PRINCIPAIS

PAELLA À VALENCIANA
ESCUDELLA (COZIDO ESPANHOL)
GUISADO DE RABO DE TOURO
BACALHAU À ESPANHOLA
ESPINAFRE COZIDO COM GRÃO DE BICO
BATATAS BRAVAS
FABADA ASTURIANA

SHOW COOKING

PERNA PRESUNTO IBÉRICO

CRIANÇAS

CALAMARES COM BATATA AO GOMO
CANDY BAR

SOBREMESAS

FRUTA LAMINADA
CREME CATALÃO
CHURROS COM CHOCOLATE
ARROZ COM LEITE
BRAZO DE GITANO
TORRIJAZ
TOUCINHO DO CÉU
MOUSSE DE CHOCOLATE
GELADOS

€ 38 POR PESSOA (BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS)
CRIANÇAS : 0-3 ANOS GRATUITO | 4-12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR

Iberian Buffet

SATURDAY

STARTERS

SOUP: GAZPACHO
CHICKPEAS WITH COD, PEPPERS AND OLIVES
CROQUETTES
TRADITIONAL CAMPERA SALAD
BEAN AND ROASTED PEPPER SALAD
RUSSIAN SALAD
PADRON PEPPERS
TOASTED BREAD WITH CRUSHED TOMATO
SPANISH-STYLE MUSSELS
GALICIAN OCTOPUS
BROKEN EGGS WITH HAM
ASSORTED PINCHOS
SQUID WITH AIOLI
IBERIAN CURED MEATS BOARD
ONION AND CHORIZO TORTILLA

MAIN DISHES

VALENCIAN PAELLA
ESCUDELLA (SPANISH STEW)
OXTAIL STEW
SPANISH-STYLE COD
SPINACH WITH CHICKPEAS
BRAVAS POTATOES
ASTURIAN FABADA

SHOW COOKING

IBERIAN HAM

KIDS

SQUID WITH POTATO WEDGES
CANDY BAR

DESERTS

SLICED FRUIT
CATALAN CREAM
CHURROS WITH CHOCOLATE
RICE PUDDING
BRAZO DE GITANO
TORRIJAS
TOUCINHO DO CÉU
CHOCOLATE MOUSSE
ICE CREAMS

€38 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)
CHILDREN : 0-3 FREE OF CHARGE | 4-12 50% OF DISCOUNT
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE

Buffet Roaster

DOMINGO

ENTRADAS

SOPA: CREME DE ABÓBORA, AMÊNDOA TOSTADA
BATATA, BACON, CEBOLA E MOSTARDA
MACEDÔNIA COM OVO E MAIONAISE
COLESLAW AIPO, MAÇÃ, NOZ E MAIONAISE
SALADA CÉSAR
ARROZ, PRESUNTO, CENOURA, CHERRY E SALSA
TOMATE, QUEIJO FRESCO, ORÉGÃOS E TORRADAS
CROSTINI CHOURIÇO
ENCHIDOS ASSADOS
COSTELINHA A BAIXA TEMPERATURA, MOLHO BARBECUE
PAIO YORK
BITES DE QUEIJO
EMPADA DE GALINHA

PRATOS PRINCIPAIS

BACALHAU ESPIRITUAL
TORTELLINI ESPINAFRES
BATATA FRITA
BATATA A MURRO
ARROZ BRANCO
FEIJÃO PRETO
FAROFÁ
LEGUMES GRELHADOS
CAVIAR DE BERINGELA COM GUISADO DE SOJA E FRUTOS SECOS (VEGAN)

SHOW COOKING

NOVILHO / FRANGO / ENTRECOSTO / SALSICHA / ESPETADAS DE CARNE / QUEIJO GRELHADO / ABACAXI GRELHADO

CRIANÇAS

HAMBURGUER, BATATA SMILE, MOLHO BBQ
MARSHMALOWS E GOMAS

SOBREMESAS

FRUTA LAMINADA
TIRAMISSÚ
MOUSSE DE MANGA
CHEESECAKE MORANGO
BROWNIE CHOCOLATE
GELADOS

€ 38 POR PESSOA (BEBIDAS NÃO INCLuíDAS)
CRIANÇAS : 0-3 ANOS GRATUITO | 4-12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLuíDO À TAXA EM VIGOR

Roaster Buffet

SUNDAY

STARTERS

SOUP: PUMPKIN CREAM WITH TOASTED ALMOND
POTATO, BACON, ONION AND MUSTARD
MACEDONIA WITH EGG AND MAYONNAISE
COLESLAW: CELERY, APPLE, WALNUT AND MAYONNAISE
CAESAR SALAD
RICE WITH HAM, CARROT, CHERRY TOMATOES AND PARSLEY
TOMATO, FRESH CHEESE, OREGANO AND TOAST
CROSTINI WITH CHOURIÇO
GRILLED CURED MEATS
LOW-TEMPERATURE RIBS WITH BARBECUE SAUCE
YORK PAIO
CHEESE BITES
CHICKEN EMPADA

MAIN DISHES

PORTUGUESE "SPIRITUAL" COD
SPINACH TORTELLINI
FRENCH FRIES
SMASHED POTATO
WHITE RICE
BLACK BEANS
FAROFÁ
GRILLED VEGETABLES
EGGPLANT CAVIAR WITH STEWED SOY AND DRIED FRUITS (VEGAN)

SHOW COOKING

BEEF / CHICKEN / PORK RIBS / SAUSAGE / MEAT SKEWERS / GRILLED CHEESE / GRILLED PINEAPPLE

KIDS

HAMBURGUER, POTATO SMILE, BBQ SAUCE
MARSHMALOWS E GUMMIES

DESERTS

SLICED FRUIT
TIRAMISU
MANGO MOUSSE
STRAWBERRY CHEESECAKE
CHOCOLATE BROWNIE
ICE CREAM

€38 PER PERSON (BEVERAGES NOT INCLUDED)
CHILDREN : 0-3 FREE OF CHARGE | 4-12 50% OF DISCOUNT
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE