



4 ASSADO DE DOMINGO

Adulto: 33.00€ / Crianças até 12 anos: 16,00€. À La Carte também disponível.
Pré-reserva a sua mesa. Contate o nº 351 (Restaurante) ou nº 9 (Receção).

ENTRADAS

SALADAS

Alface, tomate, pimentos, pepino, cebola roxa e milho

(*Molhos base: vinagrete, molho de cocktail, mostarda com mel, iogurte e César*)

Legumes grelhados com alface, milho e amêndoas torradas

Tomate e queijo fresco

Quinoa, pêsego, pimentos e hortelã

TÁBUA SORTIDA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

SALGADOS

Jalapenos recheados, tempura de legumes

SOPA

Creme de legumes

QUENTES

ROTISSERIE

Lombo de porco, rosbife, peito de peru

SHOW COOKING

Robalo grelhado na chapa

ACOMPANHAMENTOS

Cenoura, feijão verde, couve, *Yorkshire pudding*, ervilhas, puré de batata, couve flor gratinada e batatas fritas

MOLHOS

Molho de carne, mostarda inglesa, molho de arandos, geleia de groselha

SOBREMESAS

Sobremesas tradicionais *Inglesas*: bannoffee, pão de ló com fruta e chantilly, cheesecake, escolha de fruta laminada

NOTA IMPORTANTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros.

A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção.

Todos os preços são em euros (€).

IVA incluído nas taxas legais. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.



4 SUNDAY ROAST

Adult: 33.00€ / Children up to 12 yrs: 16,00€. À La Carte also available.
Pre-booking is essential. Call 351 (Restaurant) or 9 (Reception).

STARTERS

SALADS

Lettuce, tomato, peppers, cucumber, red onion & sweet corn
(Base dressings: vinaigrette, cocktail sauce, honey mustard, yogurt & Caesar)

Grilled vegetables with lettuce, sweetcorn & toasted almonds

Tomato and cottage cheese

Quinoa, peach, peppers & mint

ASSORTED CHEESE AND AND CHARCUTERIE BOARD

NIBBLES

Stuffed jalapenos, vegetable tempura

SOUP

Vegetable cream soup

HOT

ROTISSERIE

Pork tenderloin, roast beef, turkey breast

SHOW COOKING

Grilled sea bass

SIDES

Carrot, green beans, cabbage, *Yorkshire* pudding, peas, mashed potatoes,
cauliflower cheese & chips

SAUCES

Gravy, *English* mustard, cranberry sauce, currant jelly

DESSERTS

Traditional English desserts: banoffee, sponge cake with fruit and whipped cream,
cheesecake, choice of sliced fruit

PLEASE NOTE: If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers.

However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. All prices are in euros (€). VAT is included at the legal rate. The rates apply to takeaway products in boxes and bags.

No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed.

We have a complaints book.