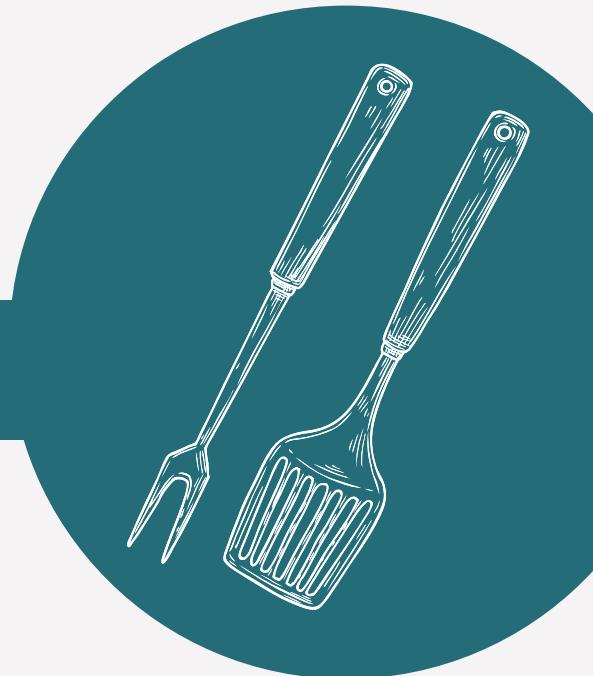


NOITE BBQ

Preço por Adulto: 31€ | Preço por Criança até 12 anos: 15€ | À La Carte também disponível.
Pré-reserva a sua mesa. Contate o nº 351 (Restaurante) ou nº 9 (Receção).



SALADAS

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

(Molhos base: vinagrete, molho cocktail, mostarda e mel, iogurte, césar)

Coleslaw – Salada clássica americana de couve e cenoura com molho cremoso

Salada de Pimentos Grelhados e Milho – Sabor fumado e adocicado

Salada de Batata com Tomate Seco e Ervas Aromáticas – Um clássico reinventado, com sabores intensos

Salada de Cenoura e Passas – A combinação perfeita de doçura e frescura

TÁBUA SORTIDA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

SALGADOS

Croquetes de Carne – Dourados e recheados de sabor

Asas de Frango com Molho BBQ – Crocantes por fora, suculentas por dentro

SOPA

Creme de Legumes – Sopa cremosa de legumes frescos

DO MAR

Salmão Grelhado (showcooking) – Preparado na hora, fresco e suculento

DA GRELHA

Entrecosto BBQ – Caramelizado com molho barbecue

Salsichas Grelhadas – Grelhadas na perfeição e cheias de sabor

Frango Assado – Tradicional e saboroso

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Pilaf, batata assadas em papelote, batatas fritas

Tábua Especial do Chef – Seleção de acompanhamentos grelhados: milho doce, tomate e legumes variados

SHOWCOOKING

Bifinhos de Vaca e Frango – Carnes suculentas preparadas na hora para um sabor irresistível

SOBREMESAS

Ananás Grelhado – Fruta caramelizada, uma explosão de frescura tropical

Baba de Camelo – Doce tradicional português feito com leite condensado e ovos

Tarte do Dia – Sempre fresca e deliciosa

Chocolate Moelleux com Natas Batidas – Irresistível e indulgente

Crumble de Maçã – Aconchegante e crocante

Salada de Fruta com Hortelã – Leve, fresca e aromática

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.