

Jantar Bossanova – Bossanova Dinner
Quinta 21 de Março / Thursday March 21st

MENU TABLE D'HÔTE

Creme de ervilhas com gengibre
Cream of pea with ginger

ou/or

Pirâmide de abacate e atum

Misto de folhas verdes

Vinagrete de mostarda Dijon

Pyramid of avocado and tuna

Mixed green leaves

Dijon mustard vinaigrette

ou/or

Tagliatelle

Abóbora, presunto e rucula (G)

Tagliatelle

Pumpkin, presunto and rocket (G)

ou/or

Salmão fumado caseiro

Salada de funcho

Home smoked salmon

Fennel salad

* * *

Filetes de robalo salteados

Molho de erva limeira

Sautéed fillets of sea bass

Lemongrass sauce

ou/or

Medalhões de lombinho de porco

Molho de vinho Madeira

Medallions of loin of pork

Madeira wine sauce

ou/or

Peito de frango assado

Molho de pistácios

Roasted chicken breast

Pistachio sauce

* * *

Todos os pratos são acompanhados de batata e legumes
All main courses are garnished with potatoes and vegetables

* * *

Menu de sobremesa

Dessert menu

* * *

Café / Coffee

3 pratos / 3 courses 32.00 euros

2 pratos / 2 courses 26.50 euros

Entrada e prato principal ou prato principal, sobremesa e café

Starter and main course or main course, dessert and coffee

IVA Incluído / VAT Included

Crianças / Childrens

Quando acompanhadas pelos pais / When accompanied by their parents

0-4 Anos / Years = Grátis / Free – 5-6 Anos / Years = 25% - 7-9 Anos / Years = 50%

10-13 Anos / Years = 75% - Depois / Over 13= 100%

Também disponível a ementa das crianças / Childrens menu also available

Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G) / All dishes containing gluten are marked with (G)