



**Almoço Páscoa 2010**  
**Lunch Menu Easter 2010**

**Amuse Bouche**

\*\*\*\*\*

Filete de Salmonete marinado, Creme de Aipo e Gaspacho morno  
Ostra temperada e Papada de Porco de Bolota  
*Marinated Red Snapper Filets with Celery Cream, Luke warm Gaspacho,  
Seasoned Oyster and "Papada" of Bolota Porc*

\*\*\*\*\*

Arroz cremoso de Mexilhões da Costa, Açafrão e Funcho  
Tomate cereja e Alga 'Wakame'  
*Mussel Rice from our Coast with Saffron and Fennel, Cherry Tomato  
And "Wakame" Seaweed*

\*\*\*\*\*

Desfiado de Cabrito no Pão, Espargos com Molho de Soja e  
Esparregado de Ervilhas com Menta  
*Goatling in Bread, Asparagus with soy sauce and Cream Peas with Mint*

\*\*\*\*\*

**Buffet de Sobremesas**

**Dessert Buffet**

**Preço/Price: 65 €** por pessoa / *per person*  
(inclui Vinhos da Casa/*House Wines included*)