



31.03

# Easter Lunch

Almoço  
de Páscoa

### **STARTER | ENTRADA**

**Tuna carpaccio in a passion fruit vinaigrette, crispy papadam basket, bell pepper confit, parmesan flakes, microgreens salad**

Carpaccio de atum em vinagrete de maracujá, cesto crocante de papadam, pimentões confitados, flocos de queijo parmesão, salada de microverdes

**Yellow pumpkin carpaccio glazed in Grand Marnier, crispy papadam basket, boursin cheese, microgreens salad, honey and mustard vinaigrette**

Carpaccio de abóbora amarela glaciada em Grand Marnier, cesto crocante de papadam, queijo boursin, salada de microverdes, vinagrete de mel e mostarda

### **MAIN COURSES | PRATOS PRINCIPAIS**

**Sea bass fillet, sweet potato and aniseed purée, sautéed romanescque cauliflower, tomato confit and frutti del cappero**

Filete de robalo, puré de batata doce e anis, couve romanescsa salteada, tomate confitado e frutti del cappero

**Stewed lamb's leg, potatoes roasted in smoked paprika and aromatic herbs, spring vegetables**

Perna de Borrego estufado, batatinha assada em paprika fumada e ervas aromáticas, legumes da primavera

**Aniseed flavoured sweet potato, stewed spinach and lentil cottage pie, fresh salad, balsamic vinaigrette**

Empadão de batata doce em aroma de anis, estufado de lentilhas e espinafres, salada fresca, vinagrete balsâmico

### **DESSERT | SOBREMESA**

**Orange and dark chocolate semifreddo**

Semifrio de chocolate negro e laranja

**A starter, a main course and a dessert**

Uma entrada, um prato principal e sobremesa