

BLUE

BISTROT

ALMOÇO DE PÁSCOA

TÁBUA DE PARTILHA

Creme de requeijão de ovelha com mel e sementes [V]

Pastel de alheira com puré de maçã assada

Manteiga de ervas, beterraba e alho assado [V]

Arancini de polvo com aioli de tinta de choco

Salada de favas e ervilha com limão, queijo feta e hortelã [V]

Flatbread, focaccia e tostas de pão alentejano [V]

PRATOS PRINCIPAIS

Escolha uma opção:

Perna de borrego cozinhada por 12h, esmagada de batata e grelos salteados

Arroz de polvo e mexilhão com tomate assado e coentros

Gnocchi com pesto de abóbora hokkaido, cogumelos, espinafre e tomate seco [VG]

BUFFET DE SOBREMESAS

Farófias com amêndoa laminada [V]

Torta de laranja [V]

Sericaia com gel de Vinho do Porto [V]

Brownie de chocolate e framboesa [V]

Arroz doce com vagem de baunilha caramelizado [V]

Mini tarteletes de morango [V]

Fruta laminada [VG]



40€

[V] Vegetariano [VG] Vegan. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e alipo. Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar. Preço por pessoa. Bebidas não incluídas. IVA incluído.