

### **Pasen Menu**

#### **Soep**

Elegant gekruide en fluweelzachte aspergeroomsoep, met handgemaakte, krokante croutons.  
Deze exclusieve soepspecialiteit van vers gesneden bieslook, met streekbrood uit Carvoeiro.

**8,90 €**

#### **Starter**

Twee garnalen gebakken in kataifi-deeg harmoniëren perfect, met verfrissend passievruchtenbouillon. Deze paasspecialiteit wordt geserveerd, met avococrème, erwtenmousse met yoghurt en ingelegde radijsjes.

**9,40 €**

#### **Hoofdgerecht A**

Krokant gestoofd paaslamsvlees uit de oven. Deze traditionele specialiteit wordt geserveerd, met een eigen fijn gekruide saus en gemarineerd Vanilleworteltjes, sappige wortelpuree en een spectaculaire aardappelgratin.

**23,20 €**

**OF**

#### **Hoofdgerecht B**

Sappig gebakken stuk zalmfilet. Deze zeer fijne visspecialiteit wordt geserveerd, met een krokante topping van citroenkruiden. Een handgemaakte hooiroomsaus, met erwten en pastinaak harmoniëren in deze combinatie, Perfect met gepofte aardappelballetjes.

**21,90 €**

**OF**

#### **Hoofdgerecht C**

Vegetarische paassmaken, ontvouwen zich over regionale geitenkaas, met een Krokante zonnebloempitten smelten. Deze specialiteit wordt geserveerd, met een gekruide sinaasappelsaus, een trio van wortelen en sappige wortelpuree. Ingelegde sinaasappelfilets op een Gefrituurde plakjes polenta, ronden deze combinatie af in harmonie en perfectie.

**19,70 €**

#### **Toetje**

Handgemaakte witte chocolademousse, siert jezelf, met huisgemaakt aardbeienijs en Algarve amandel, met vanille en regionale limoenen.

**7,50 €**

[www.kulinarium.pt](http://www.kulinarium.pt)

[www.kulinarium-academy.com](http://www.kulinarium-academy.com)