



Menu de Páscoa

Sopa

Sopa de creme de espargos elegantemente temperada e aveludada, com croutons feitos à mão e crocantes. Este exclusivo especialidade de sopa de cebolinha recém-cortada, com pão regional de Carvoeiro.

8,90 €

Entrada

Dois camarões fritos em massa kataifi harmonizam perfeitamente, com refrescante caldo de maracujá. Esta especialidade da Páscoa é servida, com creme de abacate, mousse de ervilha com iogurte e rabanetes em conserva.

9,40 €

Prato principal A

Cordeiro de Páscoa crocante assado do forno. Esta especialidade tradicional é servida, com um próprio molho finamente temperado e marinado Cenouras de baunilha, succulento puré de cenoura e uma batata gratinada espetacular.

23,20 €

OU

Prato principal B

Suculento pedaço de filé de salmão frito. Esta especialidade de peixe muito fino é servida, com uma cobertura crocante de erva de limão. Um molho de creme de feno feito à mão, com ervilhas e pastinhas harmonizar nesta combinação, perfeito com bolas de batata assadas.

21,90 €

OU

Prato principal C

Sabores vegetarianos da Páscoa, desdobram-se sobre queijo de cabra regional, com um Sementes de girassol crocantes derretem. Esta especialidade é servida, com um molho de laranja temperado, um trio de cenouras e succulento puré de cenoura. Filetes de laranja em conserva numa caneta Fatas de polenta fritas, arredondar esta combinação em harmonia e perfeição.

19,70 €

Sobremesa

Mousse de Chocolate Branco Artesanal, Adorna-se, com gelado de morango caseiro e Amêndoa algarvia, com baunilha e limas regionais.

7,50 €

www.kulinarium.pt

www.kulinarium-academy.com