

Menu de Pâques

Soupe

Soupe à la crème d'asperges élégamment assaisonnée et d'aspect velouté, avec des croûtons croustillants faits à la main. Cette soupe exclusive est servie avec des spécialité de soupe accompagnée de ciboulette fraîchement coupée, avec du pain régional de Carvoeiro.

8,90 €

Entrée

Deux crevettes cuites dans une pâte à kataifi s'harmonisent à la perfection, avec une décoction rafraîchissante de fruits de la passion. Cette spécialité de Pâques est servie, avec de la crème d'avocat, de la mousse de petits pois au yaourt et des radis pickles.

9,40 €

Le plat principal A

Agneau de Pâques croustillant cuit à l'étouffée au four. Cette spécialité traditionnelle est servie avec une sauce à l'oignon. propre sauce finement assaisonnée et des légumes marinés carottes à la vanille, une purée de carottes juteuse et un spectaculaire gratin de pommes de terre.

23,20 €

OU

Le plat principal B

Morceau de filet de saumon juteux et rôti. Cette spécialité de poisson très fine est servie, avec une toque croustillante aux herbes citronnées. Une sauce artisanale au foin et à la crème, avec des petits pois et des panais s'harmonisent dans cette combinaison, parfaitement avec des boulettes de pommes de terre cuites au four.

21,90 €

OU

Le plat principal C

Des arômes de Pâques végétariens, se développent sur du fromage de chèvre régional, avec une de graines de tournesol croustillantes. Cette spécialité est servie, avec une sauce à l'orange épicée, accompagnée d'un trio de carottes et de une succulente purée de carottes. Filets d'orange marinés avec une polenta rôtie, complètent cette combinaison en harmonie et à la perfection.

19,70 €

Dessert

Mousse au chocolat blanc faite à la main, se pare, avec de la crème glacée maison à la fraise et amande de l'Algarve, avec de la vanille et des citrons verts régionaux.

7,50 €

www.kulinarium.pt

www.kulinarium-academy.com