

Menú de Pascua

Sopa

Crema de espárragos elegantemente aromatizada y aterciopelada, con crujientes picatostes hechos a mano. Esta exclusiva especialidad de sopa se sirve especialidad de sopa con cebollino fresco picado, con pan regional de Carvoeiro.

8,90 €

Aperitivo

Dos gambas fritas en rebozado kataifi armonizan perfectamente con un refrescante caldo de fruta de la pasión. Esta especialidad de Pascua se sirve con crema de aguacate, mousse de guisantes con yogur y rábanos encurtidos.

9,40 €

Plato principal A

Crujiente cordero de Pascua al horno. Esta especialidad tradicional se sirve con su propia salsa finamente aromatizada y zanahorias a la vainilla marinadas vainilla, jugoso puré de zanahoria y un y un espectacular gratinado de patatas.

23,20 €

O

Plato principal B

Jugoso trozo de filete de salmón frito. Esta finísima especialidad de pescado se sirve con una cobertura crujiente de hierbas al limón. Una salsa de heno y nata hecha a mano con guisantes y chirivías armonizan perfectamente en esta combinación, perfectamente con bolitas de patata para llevar.

21,90 €

O

Plato principal C

Los sabores de la Pascua vegetariana se despliegan sobre el queso de cabra regional, con un crujiente fundido de pipas de girasol. crujiente de pipas de girasol. Esta especialidad se sirve con una salsa de naranja especiada, un trío de zanahorias y un jugoso puré de zanahorias jugoso puré de zanahoria.

Filetes de naranja en escabeche sobre rodaja de polenta frita, completan esta combinación en armonía y perfección.

19,70 €

Postre

Mousse de chocolate blanco hecho a mano, adornado con helado casero de fresa y almendra del Algarve, con vainilla y limas de la región.

7,50 €

www.kulinarium.pt

www.kulinarium-academy.com