

GRAND **óca**

HOTELS & RESORTS

Il Giardino

MENÚ MEDITERRÂNIO

COUVERT

ANTEPASTOS COM COGUMELOS, AZEITE E PIMENTÕES, ACOMPANHADA DE PÃES E QUEIJOS.

SALADA

SALADA CAPRESE

TOMATE, QUEIJO MUÇARELA, RÚCULA, MANJERICÃO E MOLHO PESTO

LÉGUMES À JARDINEIRA

POLVO E BATATA REGADA COM AZEITE E PÁPRICA

MIX DE FOLHAS COM FRUTOS DO MAR

ALFACE, MEXILHÃO, CAMARÃO, TOMATE CEREJA E MOLHO DE MOSTARDA E MEL.

PRATO PRINCIPAL

SALMÃO GRELHADO

GUARNECIDO POR LEGUMES COZIDOS NO VAPOR, ALIGOT E CUZCUZ MARROQUINO

FILÉ MIGNON

ACOMPANHADO DE PURÊ DE BANANA DA TERRA, AO MOLHO DE VINHO TINTO.

SOBREMESA

TIRAMISU

TORTA

CUBINHOS DE LIMÃO

PALHA ITALIANA

TARTE DE CHOCOLATE

SALADA DE FRUTAS

ENTREMET DE FRUTAS VERMELHAS

ESTE MENU ACOMPANHA UMA SELEÇÃO DE BEBIDAS PREMIUM, VAGAS LIMITADAS, ATENDIMENTO MEDIANTE RESERVA, AGENDADAS DÁS 10H ÀS 12H NO TERRAÇO MIRAMAR. APRESENTE O VOUCHER NO DIA E HORÁRIO AGENDADO. TOLERÂNCIA DE 10 MINUTOS APÓS O HORÁRIO MARCADO.

GRAND **ÓCA**

HOTELS & RESORTS

Il Giardino

MENÚ MEDITERRÁNIO

APERITIVOS

ANTIPASTA CON SETAS, ACEITE Y PIMIENTO,
ACOMPAÑADO DE PAN Y QUESO.

ENSALADA

ENSALADA CAPRESE

TOMATE, QUESO MOZERELLA DE BUFULA, RÚCULA, ALBAHACA
Y SALSA DE PESTO.

PULPO A FEIRA

PULPO Y PATATAS COCIDA CON ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN

ENSALADA DE FRUTOS DE MAR

LECHUGA, TOMATE, MEJILLONES, GAMBAS , PICATOSTES DE PAN
Y SALSA DE MOSTAZA E MIEL.

PLATO PRINCIPAL

SALMÓN A LA PARRILLA

GUARNICIÓN CON VERDURAS AL VAPOR, ALIGOT Y CUS-CUS MARROQUÍ

SOLOMILLO

ACOMPAÑADA CON PURE DE BANANA , CON SALSA DE VINO TINTO.

SOBREMESA

TIRAMISU

TARTA

VASITO DE LIMÓN

PAJA ITALIANA

TARTA DE CHOCOLATE

ENSALADA DE FRUTAS

TARTA DE MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

ESTE MENÚ CUENTA CON UNA SELECCIÓN DE BEBIDAS PREMIUM, PLAZA
LIMITADA, SERVICIO PREVIA RESERVA, HORARIO DE 10 A 12 H EN LA TERRAZA
DE MIRAMAR, PRESENTACIÓN DEL VALE EN EL DÍA Y HORA PREVISTO,
TOLERANCIA DE 10 MINUTOS DESPUÉS DE LA HORA RESERVADA.

GRAND **o**ca

HOTELS & RESORTS

Il Giardino

MENÙ MEDITERRÁNEO

COUVERT

ANTIPASTE WITH MUSHROOMS, OIL AND PEPPER,
ACCOMPANIED BY BREAD AND CHEESE.

SALAD

CAPRESE SALAD

TOMATO, BUFULA MOZERELLA CHEESE, ARUCULA, BASIL AND
PESTO SAUCE

GARDENER VEGETABLES

OCTOPUS AND POTATOES DRIED WITH OLIVE OIL AND PAPRIC

LEAF MIX WITH SEAFOOD

LETTUCE, MUSSEL, SHRIMP, CHERRY TOMATO AND HONEY
MUSTARD SAUCE.

MAIN COURSE

GRILLED SALMON

GARNISHED WITH STEAMED VEGETABLES, ALIGOT AND MOROCCAN
CUZCUZ

FILET MIGNON

ACCOMPANIED WITH PURE BANANA DA PLANT, WITH RED WINE SAUCE.

DESSERT

TIRAMISU
PIE

LEMON CUBES
ITALIAN STRAW
CHOCOLATE PIE

FRUIT SALAD
ENTREMET OF RED FRUIT

THIS MENU COMES WITH A SELECTION OF PREMIUM BEVERAGES, LIMITED
VACANCY, SERVICE UPON RESERVATION, SCHEDULED FROM 10 AM TO 12 PM
ON THE MIRAMAR TERRACE. PRESENT THE VOUCHER ON THE DAY AND TIME
SCHEDULED. 10 MINUTES TOLERANCE AFTER THE BOOKED TIME.