



SEA NIGHT

STARTER

vegetable soup
fish broth with coriander



SALADS

choice of:

simple salads - lettuce, tomato, peppers,
cucumber, onion & carrots
fish mousse
"Portuguese" style octopus salad
prawn russian salad



MAIN COURSES

choice of:

grilled fillet of sea bass
sword fish steak
seafood 'Caldeirada' stew
sardines

for the non fish lovers

chicken "tikka masala" kebab

*served with white rice, potatoes in the skins,
assorted vegetables, garlic & coriander*



VEGETARIAN OPTION

pasta with seasonal vegetables



DESSERTS

choice of:

fresh fruit
assorted cakes
chilled desserts



PORTUGUESE REGIONAL WINES

we can recommend
our choice of house red or white wine
from estremadura region (lisbon)

NOITE DO MAR

ENTRADA

sopa de legumes
caldo de peixe com coentros



SALADAS

escolha de:

saladas simples de alface, tomate, pimentos,
pepino, cebolas e cenoura
mousse de peixe
salada de polvo
camarão cozido



QUENTES

escolha de:

filetes de robalo grelhados
bife de espadarte
sardinhas
caldeirada de frutos do mar

para os que não gostam de peixe - espetada
de peito de frango tikka masala

*servido com arroz branco, batata com pele, legu-
mes variados, alho e coentros*



OPÇÃO VEGETARIANA

massa com legumes da época



SOBREMESAS

escolha de:

frutas frescas
bolos variados
semifrios



VINHOS REGIONAIS PORTUGUESES

recomendamos a nossa escolha
de vinho da casa branco ou tinto
da região da estremadura

adulto: 25,00€ crianças até 12 inc: 12,00€. reserve na recepção
adult: 25,00€ children up to 12 yrs: 12,00€. please book at reception