

São Martinho

★★★★★
HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER

11.NOV.2018



FRIOS

Salada rosa com frutos do mar e filetes de bacalhau
Peito de vitela recheado com farinheira e passas
Rosbife de novilho com espargos selvagens
Presunto laminado com morangos e fios de ovos
Tábua de peixes fumados com pão de alho
Mousse de atum com tostas de pão de centeio
Leitão à moda da Bairrada com cabidela
Sapateira recheada com boroa de milho
Camarão ao natural
Carpaccio de bacalhau com pó de azeitona
Folar de presunto à moda de Mirandela
Caçarola de cogumelos
Folhado de atum e pimentos
Sonhos de bacalhau
Seleção de saladas

QUENTES

Papas de sarrabulho
Tentáculos de polvo com migas de broa e batata no borralho
Rojões à moda do Minho
Cozido à portuguesa
Raviolis de feta e espinafres com frutos do oceano
Arroz do cozido
Grellos salteados com alho

SOBREMESAS

Leite-creme queimado com framboesa
Folhado de framboesas e pistácio
Trufa de toucinho-do-céu com chocolate
Pão-de-ló de Ovar
Leite-creme queimado
Mini pastelaria
Pudim de caramelo e castanhas
Tarte de maçã e marmelo
Fruta laminada
Tábua de queijos regionais
Castanhas assadas

COLD DISHES

Pink salad with seafood and codfish fillets
Veal brisket stuffed with farinheira and raisins
Veal roast beef with wild asparagus
Laminated smoked ham with strawberries and angel hair
Board of smoked fish with garlic bread
Tuna mousse with rye bread toasts
Bairrada suckling pig with cabidela
Crab stuffed with corn bread
Natural shrimp
Codfish carpaccio with olive powder
Mirandela style smoked ham loaf
Mushroom casserole
Tuna and pepper puff pastry
Codfish puffs
Selection of salads

HOT DISHES

Papas de sarrabulho
Octopus tentacles with corn bread crumbs and potatoes
Minho style Rojões
Portuguese stew
Feta ravioli and spinach with ocean fruits
Boiled rice
Rapini sauteed with garlic

DESSERTS

Crème brûlée with raspberries
Raspberry and pistachio puff pastry
Heaven's bacon truffle with chocolate
Ovar sponge cake
Crème brûlée
Mini paties
Caramel pudding and walnuts
Apple and quince pie
Laminated fruit
Regional cheeses board
Roasted chestnuts

**€ 35/por pessoa
per person**

Sem bebidas
Drinks not included

hotelsolverde@solverde.pt
+351 227 338 030



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS