

RÚSTIC@ DU'S GRELHADOS

GRILL RESTAURANT

MENU ESPECIAL FIM DE ANO 2023 / 2024 MUSICA AO VIVO



BOAS VINDAS - 20h

Espumante Moscatel - D'Duro
Camarão Cozido - com Flor de Sal do Algarve
Cenouras Algarvias
Azeitonas Mistas com Ervas Aromáticas
Pâté de Atum Gourmet
Cesto de Pães Seleccionados
Seleção de Queijos

ENTRADA

Sopa de Marisco - Sopa rica e reconfortante preparada com camarões, mexilhões, legumes frescos num caldo de marisco com ervas aromáticas.

Prato de Peixe - Filete de Dourada ao Molho Munier, regado com molho leve a base de manteiga, limão, amêndoas e salsa. Acompanhando com batatas salteadas e espargos salteados

Sorbet - Sorbet de Limão-Siciliano, para limpar o paladar antes do prato principal

PRATO PRINCIPAL

Tornado - com Molho de pimenta Verde, servido com cogumelos shitake e batatas gratinadas

BEBIDAS

Sangria branca, ou tinta, vinho da casa, imperial;
refrigerantes, água com ou sem gás e café;
1 Digestivo P/P;
Vinho Branco & Tinto Seleção Penedo Gordo.

Obs. Crianças até 12 anos pagam 50% e crianças de 0 a 5 anos grátis

SELEÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS

Variedades de queijos finos acompanhando por pães artesanais, nozes, uvas, compotas e mel

SELEÇÃO DE SOBREMESAS

Dom Rodrigo, Morgado de Figo, Tarte de amêndoa caramelizada

PASSAGEM - 00:00

Passas (uvas), seleção de frutas da época
Champanhe 1/2 PP

CEIA DE ANO NOVO

Caldo Verde;
Salgados;
Bifanas;
Seleção de pães & Broa de Milho;
Compotas diversas;
Mel e Uvas;
Bolo-Rei;
Chocolate Quente;

Valor €130,00 P/P

RESERVAS

(+351) 282 144 250
hotel@briciadumar.com
WWW.BRICIADUMAR.COM

