



NINE FESTIVE FLAVOURS PESCATARIAN



NASI GORENG ARANCHINI
served with a homemade sambal aioli

VEGETABLE SOUP
South American Inspired

CRAB SPRING ROLLS
served with a sweet chili sauce

MANGO PAPAYA SALAD
zesty, tropical & crisp

FIRE GRILLED PRAWNS
served with an asian chimmichurri and fennel slaw

CREOLE RATATOUILLE
served with crispy polenta and cheese foam

FISH ROULLADE MEDALLION
served with a pea crest salad and Prosecco Beurre Blanc

TUNA STEAK
served with baby spinach and fried capers

TRIO OF DESSERTS

OR

CHEESE PLATTER

€105 per person



NOVE FESTIVOS SABORES PESCATARIAN



NASI GORENG ARANCHINI
servido com um aioli picante

SOPA DE LEGUMES
Inspirado na América do Sul

ROLINHOS PRIMAVERA DE CARANGUEJO
servido com molho de pimentão doce

SALADA DE MANGA E PAPAIA
tropical e aromático

CAMARÃO GRELHADO
servido com chimmichurri asiático e salada de funcho

CREOLE RATATOUILLE
servido com polenta crocante e guasacaca

MEDALHÃO DE PEIXE EM ROULLADE
servido com uma salada de ervilhas e Prosecco Beurre Blanc

BIFE DE ATUM
servido com cogumelos porcini e puré de batata

TRIO DE SOBREMESAS
OU
PRATO DE QUEIJO

105 euros por pessoa

