

Proposta Comercial Cruzeiros da Oura

RESTAURANTE ESTAMINÉ

Couvert

Pão, Conserva de Cenoura, Azeitonas, Manteiga e Azeite

Entradas

Tábua de Degustação de Petiscos da Ria (2pax)

Ostras

Rissol de Gamba

Salada de Polvo

Conserva Caseira de Sarração

Camarão da Praia

Prato Principal

Peixe

Tranche de Robalo Grelhado, acompanhado por Batatas,
Legumes Assados e Salada Montanheira

Opção Carne

Naco de Vitela na Brasa acompanhado de Batatas Fritas

Opção Vegan/Vegetariana

Entrada: Gaspacho e Legumes Assados

Prato Principal: Linguini de Cogumelos

Sobremesa

Fatia de Santa Clara ou Mousse de Chocolate

Bebidas Incluídas no Menu

Água e Café.

As restantes tipologias de bebidas, como refrigerantes, cervejas ou vinho não estão incluídas no Menu de Almoço. A faturar consoante o consumo durante a refeição e a pagar no local (Restaurante Estaminé).



Commercial Proposal Cruzeiros da Oura

ESTAMINÉ RESTAURANT

Couvert

Bread roll, Butter, Olive Oil and Olives with Carrots "Algarve" Style

Starters

Composed of our most iconic starters in portions to share (2pax)

Oysters

Shrimp Rissoles

Octopus Salad

Homemade Pickled Tuna

Shrimps House Style

Main Course

Fish

Grilled Sea Bass with Roast Vegetables and Traditional Salad

Meat Option

Angus Striploin Steak served with Homemade French Fries

Vegan/Vegetarian Option

Starters: Gazpacho e Roasted Vegetables

Main Course: Mushroom Linguini

Dessert

"Santa Clara" Slice (*Sponge Cake - a local speciality*) or Chocolate Mousse

Drinks Included in the Menu

Water and Coffee.

Drinks are not included in the price of the lunch menu.

To be invoiced according to consumption during the meal
and paid for at Estaminé Restaurant.

