

ALMOÇO DE PÁSCOA

EASTER LUNCH

20 ABRIL / APRIL 20TH

RESTAURANTE MONTE BRASIL
12h30 - 15h00 / 12:30 PM – 3 PM

PRATOS QUENTES

Consomé de aves com coentros
Filetes de peixe do mar dos Açores com camarão
Rojões de peru com cogumelos Portobello
Alcatra de polvo tradicional
Empadão de vegetais da horta
Lasanha de novilho
Batata a vapor com molho verde
Arroz à grega
Brócolos gratinados com nozes

HOT OPTIONS

Poultry consommé with cilantro
Azorean fish fillets with shrimp
Turkey chunks with portobello mushrooms
Traditional octopus alcatra
Garden vegetable shepherd's pie
Beef lasagna
Steamed potatoes with green sauce
Greek-style rice
Broccoli au gratin with walnuts

PRATOS FRIOS

Leitão à bairrada
Tabua de enchidos regionais
Camarão com flor de sal
Quiche lorraine
Mexilhão com limão galego

CHILLED OPTIONS

Suckling pig à Bairrada
Regional cured meats board
Shrimp with fleur de sel
Quiche Lorraine
Mussels with Galician lemon

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS

Jardineira com frutos do mar
Búzios com tomate e queijo fresco
Cogumelos com bacon e tomilho
Grão-de-bico com bacalhau
Salada tropical com papaia
Alface, tomate, pepino,
cenoura, milho doce

GARDEN AND GOURMET SALADS

Vegetable medley with sea delights
Conch with tomato and fresh cheese
Mushrooms with bacon and thyme
Chickpeas with cod
Tropical salad with papaya
Lettuce, tomato, cucumber,
carrots, sweet corn

TÁBUA DE QUEIJOS AÇORIANOS

Queijo vaquinha
Queijo alho e salsa
Queijo milhafre
Goiabada, compotas

AZOREAN CHEESE PLATTER

Vaquinha cheese
Garlic and parsley cheese
Milhafre cheese
Guava paste, jams

FRUTAS LAMINADAS

Laranja, melão, abacaxi

SLICED FRUIT

Orange, melon, pineapple

SOBREMESAS

Pudim de banana com caramelo
Mousse de Kinder Bueno
Bolo pão de ló com doce de ovos e amêndoas
Tarte de coco com chocolate e amendoim

DESSERTS

Banana pudding with caramel
Kinder Bueno mousse
Sponge cake with egg jam and almonds
Coconut tart with chocolate and peanuts

BEBIDAS

Vinhos Brancos e Tintos da nossa Cave
Espumante
Refrigerantes, Cerveja, Sumos e Águas
Café e Chá

DRINKS

Red and White Wine from our Cellars
Sparkling Wine
Soft drinks, Beer, Juices, and Bottled Water
Coffee and Tea

Reservas até ao dia 18 de abril
Reservations must be made before April 18th

35€

POR PESSOA, COM BEBIDAS
PER PERSON, WITH DRINKS
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED



TERCEIRA MAR HOTEL

★ ★ ★ ★

T: +351 295 402 280 | E: tmh@bensaudehotels.pt
BENSAUDEHOTELS.COM/TERCEIRAMARHOTEL

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro) Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição. **PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.**

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergens or potential triggers of intolerance. For more information, please consult our staff. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation (EC) #1169/2011 of October 25)
The products on display or served are meant for on-site consumption, and removing displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. **FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.**