

---

# MENU ESPECIAL AQUALUZ LAGOS

---





# BUFFET PÁSCOA 2023

## EASTER BUFFET 2023

9 de Abril | A partir das 19h00  
9<sup>th</sup> April | From 07h00 p.m.

### COUVERT | COUVERT

- Variedade de Pãezinhos Artesanais, Tostas | *Artisan bread and crackers*
- Paté de Cogumelos com Vinho do Porto | *Mushroom and Port wine pâté*
- Azeitonas Aromatizadas com Azeite e Ervas | *Marinated olives*
- Manteigas e Compotas | *Butter and jam*

### ENTRADAS | STARTERS

- Escabeche de Caça | *Game meat marinade*
- Camarão Bringido temperado com molho cocktail acidulado | *Simmered shrimp served with acidic cocktail sauce*
- Cogumelos salteados | *Sauteed mushrooms*
- Pasteis de Bacalhau | *Cod cakes*
- Saladas simples | *Plain salads*

### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN

- Cabrito Assado no Forno Aromatizado com Alecrim e Molho à Portuguesa | *Roasted rosemary kid in onion and bell pepper sauce*
- Polvo Grelhado no Carvão com Ligeiro Molho de Azeite e Alho | *Grilled octopus with a light garlic and olive sauce*

### ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

- Batatinha Assada | *Roast potatoes*
- Batata frita | *Potato chips*
- Arroz Açafrão | *Saffron rice*
- Grelos Salteados | *Sauteed greens*
- Legumes Grelhados | *Grilled vegetables*

### SOBREMESAS | DESSERTS

- Maçã Reineta Assada com Flor de Anis | *Baked apple with star anis*
- Arroz Doce com Canela | *Rice pudding with cinnamon*
- Bolo (Folar de Páscoa) | *Easter Bread*
- Bolo Brigadeiro | *Moist chocolate cake*
- Salada de Fruta Fresca Natural | *Fresh fruit salad*

### BEBIDAS | DRINKS

- Vinhos Verde Branco, Maduro Branco ou Maduro Tinto das Nossas Caves | *Vinho Verde white, mature white or mature red from our cellar*
- Sangria, Águas Minerais, Cervejas, Refrigerantes | *Sangria, Mineral Water, Beer, Fizzy drinks*
- Chá ou Café | *Tea or Coffee*

27,50€

Preço sem bebidas  
Price without drinks

32,50€

Preço com bebidas  
Price with drinks

Preços por Pessoa, por refeição com taxas incluídas  
Prices per Person, per Meal with taxes included