



# Páscoa

## Easter Menu

03 . 04 . 05  
ABRIL APRIL



**MUNDI**  
RESTAURANT



## PÁSCOA | EASTER

Sexta-feira Friday

### ENTRADAS STARTERS

**Queijos & Charcutaria** Cheese & Charcuterie

**Salmão fumado** Smoked Salmon

**Ostras com pickles de cebola** Oyster with onion pickles

**Melão com presunto** Melon with smoked ham

**Empada de aves com cogumelos** Poultry patty with mushrooms

**Rissol de camarão** Shrimp patty

**Croquete de carne** Meat croquet

**Pastel de bacalhau** Fried codfish cake

### SOPA SOUP

**Creme de abóbora assada com canela** Roasted pumpkin cream soup with cinnamon

### OPÇÕES VEGETARIANAS VEGETARIAN OPTIONS

**Ragu de legumes e tofu com molho de coco**

Vegetables & tofu ragu with curry & coconut milk

**Feijoada de legumes** Vegetables stew

### PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

**Corvina à portuguesa** Croacker portuguese style

**Ragu de peixe e mariscos** Fish & seafood ragu

**Arroz de pato** Duck rice

**Lombo de porco com ameixas** Pork loin with plums

### GUARNIÇÕES GARNISHES

### SHOW COOKING

**Bife de atum** Tuna steak

**Lulas com azeite de alho e ervas** Squid with garlic & herbs olive oil

**Linguini ou penne com molho arrabiata ou cogumelos**

Linguini or penne with arrabiata or mushrooms

### OPÇÕES CRIANÇA CHILDREN OPTIONS

### BUFFET SOBREMESAS DESSERT BUFFET

### PREÇO PRICE

Adultos Adults EUR 44

**Crianças até 12 anos (hóspedes) Gratuito** Children up to 12 years old (guests) Free

**Crianças até 12 anos (passantes)** Children up to 12 years old (passers) EUR 22





## PÁSCOA | EASTER

Sábado Saturday

### ENTRADAS STARTERS

**Queijos & Charcutaria** Cheese & Charcuterie

**Salada de ovas** Fish egg salad

**Salada de bacalhau com grão** Cod fish salad with chickpeas

**Salada de polvo** Octopus salad

**Ovos escalfados com tomate** Poached eggs with tomato

**Camarão** Shrimp

**Croquete de carne** Meat croquet

**Lula panada** Breaded squid

### SOPA SOUP

**Sopa de peixe** Fish soup

### OPÇÕES VEGETARIANAS VEGETARIAN OPTIONS

**Coentrada cogumelos com migas** Mushroom with coriander & "migas"

**Ervilhas com ovos** Green peas with eggs

### PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

**Cataplana de peixe e marisco** Fish & Seafood Cataplana

**Lombo de Atum à Portimonense** Tuna Loin Portimonenses style

**Perna de borrego Tavirense** Lamb leg "Tavirense" style

**Lombo de porco com ameijoas** Pork loin with clams

### GUARNIÇÕES GARNISHES

### SHOW COOKING

**Peixe do dia** Catch of the day

**Alcatra assada com legumes** Roasted rump steak with vegetables

**Linguini ou penne com molho amatriciana ou pesto e mozzarella**

Linguini or penne with amatriciana or pesto & mozzarella sauce

### OPÇÕES CRIANÇA CHILDREN OPTIONS

### BUFFET SOBREMESAS DESSERT BUFFET

### PREÇO PRICE

**Adultos** Adults EUR 44

**Crianças até 12 anos (hóspedes) Gratuito** Children up to 12 years old (guests) Free

**Crianças até 12 anos (passantes)** Children up to 12 years old (passers) EUR 22





## PÁSCOA | EASTER

Domingo Sunday

### ENTRADAS STARTERS

**Queijos & Charcutaria** Cheese & Charcuterie

**Gaspacho** Gazpacho

**Salada de bacalhau com grão** Cod fish salad with chickpeas

**Salada de polvo** Octopus salad

**Ovos recheados** Stuffed eggs

**Camarão** Shrimp

**Rissol de leitão** Suckling pig rissole

**Lulas panada** Breaded squid

### SOPA SOUP

**Caldo verde com chouriço e broa de milho**

Kale soup with chorizo & corn bread

### OPÇÕES VEGETARIANAS VEGETARIAN OPTIONS

**À Brás de couve-flor** Cauliflower "à Brás" Portuguese style

**Ovos escalfados com tomate e queijo velho** Poached eggs with tomato & old cheese

### PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

**Bacalhau com broa de milho** Codfish with corn bread

**Tamboril com camarão** Monkfish with shrimp

**Choco e lula frita** Fried cuttlefish & squid

**Cabrito assado** Roasted kid goat

**Bife à Portuguesa** Portuguese style steak

### GUARNIÇÕES GARNISHES

### SHOW COOKING

**Peixe do dia** Catch of the day

**Pregos na chapa com manteiga de alho** Steak sandwich with garlic butter

**Tagliatelle ou farfalle com molho de amêijoas e ervas ou molho cogumelos**

Tagliatelle or farfalle with clams & herbs or mushroom sauce

### OPÇÕES CRIANÇA CHILDREN OPTIONS

### BUFFET SOBREMESAS DESSERT BUFFET

### PREÇO PRICE

**Adultos** Adults EUR 44

**Crianças até 12 anos (hóspedes) Gratuito** Children up to 12 years old (guests) Free

**Crianças até 12 anos (passantes)** Children up to 12 years old (passers) EUR 22

