




HOTEL MARQUÊS DE POMBAL
LISBOA *****


Blu
All-day
Dining Bar

12h30 às 15h00

O Menu Executivo inclui:

1 Prato Principal + 1 Entrada ou 1 Sobremesa

1 Bebida (Água Mineral ou Refrigerante ou Copo de Vinho)

ENTRADAS

Caldo Verde
Creme de abóbora com camarão e emulsão de coentros
Salada mista
Salada César
Tomate Coração de Boi com mozzarella fresca e parmesão
Espargos verdes com ovo escalfado e molho Holandês

PRATO PRINCIPAL

Tagliatelle de tomate e parmesão
Risoto de Abóbora com cogumelos
Esparguete à Bolonhesa
Bacalhau à Brás com Salsa e Azeitonas
Confit de bacalhau com trilogia de grão e terra de azeitona
Peito de Frango Grelhado com molho de mostarda

SOBREMESAS E FRUTAS

Creme Brulé com amendoas
Mousse de Dois Chocolates
Cheesecake de limão e gengibre
Semifrio de maracujá e hortelã
Salada de frutas

Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que,
antes de efectuar o seu pedido, nos comunique se pretende
esclarecimentos sobre os nossos ingredientes

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode
ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No Hotel existe um Livro de Reclamações à disposição dos Clientes

Iva Incluído

Bom apetite!
Chef Rafael Gomes