

Menu de Páscoa

EASTER MENU

19/04 & 20/04

COUVERT

Pão de Fermentação Lenta e Natural,
Folar de Páscoa e Texturas de Gema
Slow-Fermented Natural Bread, Traditional
Easter Folar and Egg Yolk Textures

BOAS-VINDAS DO CHEFE

Massa Tenra, Carne d'Alguidar e Hortelã
Tender Pastry, Marinated Pork and Mint

ENTRADA • STARTER

Ovo, Chouriço do Nosso Fumeiro e Gamba
Rosa
Egg, House-Smoked Chorizo, and Pink
Prawn

PRATO PRINCIPAL • MAIN COURSE

Cordeiro de Leite em Forno de Lenha,
Batata Assada e Grelos da Nossa Horta
Wood-Fired Milk-Fed Lamb, Roasted
Potatoes and Garden-Fresh Turnip Green

SOBREMESA • DESSERT

Pão de Ló e Queijo da Serra da Estrela DOP
Sponge Cake "Pão de Ló" and
Serra da Estrela DOP Cheese

PETIT FOUR

As Nossas Amêndoas
Our Signature Almonds

55,00€* Por pessoa • Per person

*Bebidas não incluídas • Beverages not included

PARA MAIS INFORMAÇÕES, CONTACTE
FOR MORE INFORMATIONS, PLEASE CONTACT
+351 232 394 800

HOTEL & SPA
VALVERDE
SANTAR



MICHELIN
2025