

Almoço de Páscoa

MENU

COUVERT

Pão de Fermentação Natural
Broa de Milho
Bolo de Azeite Tradicional
Queijo Serra da Estrela Amanteigado
Azeitona Galega
Azeite Memórias
Snack do Chef

ENTRADA

Carolos de Milho Cremosos
com Bacalhau Confitado
Memórias Encruzado

PRATO PRINCIPAL

Cabrito Assado Lentamente
em Forno de Lenha
Batata Nova Assada
Migas de Couve à Beirã
Memórias Tinto

SOBREMESA

Pão de Ló Húmido
Gelado Artesanal de
Queijo Serra da Estrela
Flor de Sal
Vinho do Porto Branco

65€* | Por Pessoa

*Inclui harmonização, água, café ou infusão



HOTEL & SPA

VALVERDE

SANTAR

Easter Lunch

MENU

COUVERT

Sourdough Bread
Traditional Corn Bread
Traditional Olive Oil Cake
Creamy Serra da Estrela Cheese
Galega Olives
Memórias Olive Oil
Chef's Amuse-Bouche

STARTER

Creamy Corn "Carolos" with Confit Cod
Memórias Encruzado - White Wine

MAIN COURSE

Slow-roasted Kid Goat in a Wood-fired Oven
Roasted New Potatoes
Beira-style Sautéed Cabbage Crumbs "Migas"
Memórias Red Wine

DESSERT

Moist Portuguese Sponge Cake
Artisanal Serra da Estrela Cheese Ice Cream
Sea Salt Flakes
White Port Wine

65€* | Per Person

*Includes wine pairing, still or sparkling water, coffee or herbal infusion.



HOTEL & SPA
VALVERDE
SANTAR