

Menu I

Entrada: Melão com Presunto

Prato Principal: Supremo de Espadarte com molho rosa

Sobremesa: Pudim Flan

Starter: Melon with cured Ham

Main Dish: Swordfish supremes with rosemary sause

Desert: Cream Caramel

Menu II

Entrada: Sopa de Peixe

Prato Principal: Peito frango com cogomelos

Sobremesa: Ananás Fresco

Starter: Fish Soup

Main Dish: Chicken breast with mushrooms

Desert: Fresh Pineapple

Menu III

Entrada: Cogumelos recheados com Bacon

Prato Principal: Filete de Peixe Galo com molho Lima

Sobremesa: Tiramissú

Starter Stuffed Mushrooms with Bacon

Main Dish: Fillet of Jonh Dory with Lime sause

Desert: Tiramissú

Menu IV

Entrada: Mexilhões à Algarvia

Prato Principal: Bife da Vazia com molho Madeira

Sobremesa: Gelado de três Sabores

Starter: Mussels Algarvian Style

Main Dish: Sirloin Steak with Madeira with sause

Desert: Three Flavors Ice Cream

Menu V

Entrada: Camarão à Guilho

Prato Principal: Filete de Robalo com Molho de Ervas

Sobremesa: Manga Fresca

Starter: Fried Prawns with Garlic

Main Dish: Fillet of Seebass with Herbes Sause

Desert: Fresh Mango

Menu VI

Entrada:Cocktail de Camarão servido na papaia

Prato Principal:Medalhões de lombo de novilho com cogomelos e molho creme

Sobremesa:Bolinho de Chocolate Mayflower

Starter:Prawn Cocktail with Papaia

Main Dish:Medallions of beef fillet Mayflower with mushrooms and cream sause

Desert:Chocolat Cake Mayflower

Todos os Menus incluem, couvert (pão, manteiga e azeitonas), ½ garr. vinho da casa (porca de murça Douro), ou cerveja (2 per pax) ou refrigerante, agua e café