

MENU PÁSCOA — EASTER DAY MENU



OMALI

SÃO TOMÉ

PARA COMEÇAR | TO BEGIN

Pão sortido com tapenade de cacau
Tábuas de queijos e enchidos

Assorted breads with cocoa tapenade
Selection of cured meats and ches

**SALADAS DA TERRA E DO MAR
SALADS FROM THE LAND AND SEA**

Salada Orgânica, Russa e de Polvo
Peixe salgado com grão

Organic, Russian and Octopus salad
Salted fish with chickpeas

Creme de abóbora com canela
Pumpkin cream with cinnamon

TÁBUA DO MAR | OCEAN BOARD

Camarão, Búzio, Polvo
Salgados de São Tomé

Prawns, Seawhelk, Octopus
Local Salty Bites

MAR | SEA

Polvo Grelhado com laranja e mel
Captura do dia com molho de maracujá

Grilled octopus with orange and honey
Catch of the day with passion fruit

DA TERRA | TRADITIONAL

Feijoada à moda da terra de choco
Traditional beans stew with cutllerfish

CHURRASCO | BARBECUE TERRA / LAND

Leitão
Frango Piri-Piri

Suckling pig
Chicken piri-piri

GUARNIÇÕES | SIDES

Arroz de gimboa
Batata doce e fruta pão assada
Cenoura e feijão verde salteado

Wild turnip greens rice
Baked sweet potato and bread fruit
Sauteed carrot e green beans

“DOCE DOCE” | DESERT

Marquise de chocolate branco
Mousse de Moka e chantilly
Tarte de limão merengada
Fondue de chocolate com frutas
tropicais
Gelado de chocolate com menta

White Chocolate marquise
Moka & chantilly mousse
Lemon merengie pie
Chocolate fondue with tropical fruits
Chocolate ice cream with mint

Preço por Pessoa (Sem Bebidas) / Price per Person (Excluding Beverages): 45 €