



CADAFAZ RESTAURANT & SKY LOUNGE

MENU DA ESTAÇÃO | SEASONAL
PRIMAVERA | SPRING
ABRIL APRIL | JUNHO JUNE

APERITIVO | NIBBLING

QUEIJO DE CABRA CURADO, DERRETIDO, COMPOTA CASEIRA DE 3 PIMENTOS E MALAGUETA | Melted Cured Goat Cheese, 3 bell peppers homemade Compote and chilli pepper 4,50€

PATÊ DE AVES FUMADO SERVIDO COM TOSTINHAS | Smoked Birds Pate served with sliced toasted bread. 3.50€

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

LASCAS DE BACALHAU, BATATINHA DE GRELHA E PISO ALENTEJANO | Shredded cod, grilled baby potatoes and typical Alentejo 'pesto' made of garlic, cilantro and olive oil... 14.00€

FILETES DE ROBALO NO FORNO E AÇORDA COENTROS | oven bakes Bass Filet served with cilantro 'açorda' 17,00€

AMANTES DE CARNE | MEET LOVERS

ESCALOPES DE VITELA, CREME DE COGUMELOS E MEDLEY DE COGUMELOS SELVAGENS ACOMPANHADO DE CHIPS BATATA DOCE | Veal scallops, creamy mushroom sauce and medley of wild mushrooms served with Sweet Potato chips 16,00€

FINAIS FELIZES | HAPPY ENDING

BOLO DE CENOURA E ESPECIARIAS, COBERTURA DE MASCARPONE E PRALINÉ DE AMENDOIM | Carrot Cake with spices, mascarpone topping and peanuts praline 4,00€

'Açorda'

typical Portuguese dish composed of thinly sliced bread with garlic, finely chopped coriander, olive oil, vinegar, water...

Acreditamos que o que comemos representa um compromisso com o lugar onde estamos. Queremos honrar o saber da terra pelas mãos das nossas cozinheiras



LOCALIDADE



FARM-TO-TABLE



HOMEMADE