

BOMFIM 1896

WITH PEDRO LEMOS

ALMOÇO DE PÁSCOA – TRADIÇÃO À MESA

ENTRADAS

Para partilhar na mesa

Grãozada de sames

Tripas e feijocas

Legumes assados

Carapau de escabeche

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com migas soltas

Cabrito assado com arroz de forno

SELEÇÃO DE SOBREMESAS REGIONAIS

Para partilhar na mesa

Pudim dos ecos

Picado de abelha

Toucinho do céu

Torta de laranja

Queijo amanteigado

Escolha de 1 prato principal – 70€ por pessoa

Escolha de 2 pratos principais – 90€ por pessoa

BOMFIM 1896

WITH PEDRO LEMOS

ALMOÇO DE PÁSCOA – TRADIÇÃO À MESA

*A nossa equipa de sommeliers elaborou uma seleção de vinhos
para o seu almoço de Páscoa.*

SUGESTÃO “LEVE, FRESCO E AROMÁTICO”

*Altano Bio Rosé
ou Altano Reserva Branco*

*Pombal do Vesúvio
ou Post Scriptum*

Graham's 10 anos

SUGESTÃO “COMPLEXO E ESTRUTURADO”

*Vértice Cuvée
ou Pequeno Dilema Branco*

Quinta do Vesúvio

Graham's 20 anos

Sugestão “Leve, Fresco e Aromático” – 25€ por pessoa

Sugestão “Complexo e Estruturado” – 40€ por pessoa