



# MENU PÁSCOA

## EASTER MENU

### AMUSE BOUCHE

Terrina de Malhado de Alcobaça, Amêndoas & Eucalipto  
*Alcobaça Malhado Terrine, Almonds & Eucalyptus*

### ENTRADA | STARTER

Ovo a baixa-temperatura, Bimis & Avelãs  
*Low-Temperature Egg, Bimis Broccoli & Hazelnuts*

### SOPA | SOUP

Castanha, Bacalhau & Coentros  
*Chestnut, Codfish & Coriander*

### PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Borrego, Cuscos Transmontanos & Jus  
*Lamb, Trás-os-Montes Couscous & Jus*

### SOBREMESA | DESSERT

Abade de Priscos & Sorbet de Limão  
*Abade de Priscos Pudding & Lemon Sorbet*

50€

POR PESSOA (Bebidas não Incluídas) | PER PERSON (Drinks not Included)



ROYAL ÓBIDOS

SCENIC RESORT

★★★★★