

Menu Semanal

Experimente uma refeição deliciosa no nosso Restaurante Aquários do Leziria Parque Hotel.

Todos os dias, das 12h30 às 15h00 e das 19h30 às 22h30.

Sopa do Dia ou Entrada, Prato de Peixe ou Prato de Carne, Sobremesa e Café. (bebidas não incluídas)

Enjoy a delicious meal at our Restaurant Aquarius, Leziria Parque Hotel Restaurant.

Every day, from 12:30 to 15:00 and from 19:30 to 22:30.

Soup of the Day or Starter, Fish dish or Meat dish, Dessert and Coffee (drinks not included)

2ª feira, 8 de dezembro | Monday, 8 december

Almoço Menu Executivo | 16€ por pessoa - Executive Lunch Menu | €16 per person

Peixe espada na grelha com batata a murro | Grilled swordfish with baked potatoes

Pica Pau de vitela ao molho de cerveja | Sautéed small pieces of veal sautéed in beer sauce

Salada de fruta | Fruit salad

Jantar Buffet Sugestão do Chef (sem bebidas) | 16€ por pessoa

Chef's choice buffet dinner (drinks not included) | €16 per person

3ª feira, 9 de dezembro | Tuesday 9 december

Almoço Menu Executivo | 16€ por pessoa

Executive Lunch Menu | €16 per person

Moqueca de pescados | Fish moqueca, a typical Brazilian dish

Coelho na grelha à provençal | Sautéed rabbit with herbs & olives

Torta de laranja | Orange roll

5ª feira, 11 de dezembro | Thursday 11 december

Almoço Menu Executivo | 16€ por pessoa

Executive Lunch Menu | €16 per person

Filete de dourada à marinheiro

Oven-baked sea bream fillet with clams

Supremos de frango ao molho de café

Chicken supremes in coffee sauce

Fruta da época laminada

Sliced seasonal fruit

4ª feira, 10 de dezembro | Wednesday 10 december

Almoço Menu Executivo | 16€ por pessoa

Executive Lunch Menu | €16 per person

Massada de tamboril com camarão

Pasta with monkfish and prawns

Carne de porco do alguidar com açorda de coentros

Sautéed pork with coriander and mahsed bread

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

6ª feira, 12 de dezembro | Friday 12 december

Almoço Menu Executivo | 16€ por pessoa

Executive Lunch Menu | €16 per person

Bacalhau à lagareiro | Cod roasted in olive oil and garlic

Secretos de porco preto com fruta tropical

Black pork tenderloin with tropical fruit

Leite creme queimado | Burnt custard

Domingo, 14 dezembro | Sunday, 14 december

Sabores e Aromas de outono 15€ (bebidas não incluídas)

Flavours and aromatics of autumn €15 (drinks not included)

Jantar Buffet Sugestão do Chef André Oliveira

16€ por pessoa (sem bebidas)

Chef's suggested buffet dinner 16€ per person (without drinks)

Sábado, 13 de dezembro | Saturday 13 december

Almoço Menu Executivo | 16€ por pessoa

Executive Lunch Menu | €16 per person

Arroz de polvo aromatizado com coentros

Octopus rice flavoured with coriander

Tranches de porco com amêijoas

Pork slices with clams

Brigadeiro (bolo de chocolate)

Brigadeiro (chocolate cake)

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included at the legal rate