

Seja nosso convidado, almoce ou jante no Restaurante 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)

Be our guest, have lunch or dinner at the 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)

Menu Executivo | Executive Menu

Entre 3 e 9 de Junho | Between 3rd and 9th June

16,00€ por pessoa | per person

2ª feira, 3 de Junho | Monday 4th June

Filetes de pescada à Bulhão Pato | Poached hake fillets with clams and coriander

Picadinho de vitela | Sautéed veal cubes with roast potatoes

3ª feira, 4 de Junho | Tuesday 5th June

Lulas guisadas à portuguesa | Stewed squid with tomato sauce

Costeletas de borrego com alecrim e batatinha assada | Lamb chops with rosemary and roast potatoes

4ª feira, 5 de Junho | Wednesday 5th June

Massada de tamboril aromatizada com coentros | Monkfish pasta flavoured with coriander

Stroganoff de peru | Turkey stroganoff

5ª feira, 6 de Junho | Thursday 6th June

Calamares à Romana | Breaded calamari with tomato sauce

Secretos de porco preto na grelha | Black pork belly on the grill

6ª feira, 7 de Junho | Friday 7th June

Choquinhos à algarvia | Cuttlefish sautéed in olive oil and garlic

Supremos de frango braseados com ervas aromáticas | Braised chicken supremes with aromatic herbs

Sábado, 8 de Junho | Saturday 8th June

Bacalhau Espiritual | Shredded cod wrapped in mashed potato and cream

Lombo de porco com castanhas | Roast pork loin with chestnuts

Domingo, 9 de Junho | Sunday 9th June

Polvo à lagareiro | Roasted octopus in olive oil and garlic

Bife da Vitela salteado com molho de queijo | Sautéed veal steak with cheese sauce