MACEIÓ MAR
ALL INCLUSIVE RESORT

TERRAZA

BISTRÔ EUROPEU

Menu 4 etapas

Menu four courses - Menú cuatro etapas

MACEIÓ MAR
ALL INCLUSIVE RESORT

Entrada Fria *Cold Starter / Entrada fría*

ITÁLIA - *Italy*

-Macarrão de tomate, pesto de manjericão e molho de queijos meia cura.

(Tomato pasta, basil pesto, and semi-cured cheese sauce)

(Pasta de tomate, pesto de albahaca y salsa de quesos semicurados)

ESPANHA - *Spain - España*

-Toast de salmão defumado, espuma de wasabi, ares de shoyu, caviar de pepino e gel de cebolinha.

(Smoked salmon toast, wasabi foam, soybean airs, cucumber caviar, and chive gel)

(Tosta de salmón ahumado, espuma de wasabi, aires de salsa de soja, caviar de pepino y gel de cebollino.)

TURQUIA - *Turkey - Turquía*

-Salmão tostado com farofa de alho-poró e molho thai.

(Seared salmon with leek farofa and Thai sauce)

(Salmón tostado con farofa de puerro ysalsa thai.)

Entrada Quente *Cold Starter / Entrada caliente*

FRANÇA - *France - Francia*

-Entremeado de pupunha, camarão e fusão de caldos aromáticos.

(Heart of palm, shrimp, and aromatic broth fusion)

(Entreverado de pupunha, camarón y fusión de caldos aromáticos)

EUROPA OCIDENTAL - *Western Europe*

-Lasanha de repolho roxo com bechamel de caramelo de champignon.

(Purple cabbage lasagna with mushroom caramel béchamel)

(Lasaña de repollo morado con bechamelde caramelo de champiñón)

CROÁCIA - *Croatia*

-Polvo, Lula e mexilhão defumados, sopa de peixe e aioli.

(Smoked octopus, squid, and mussels, fish soup, and aioli)

(Pulpo, calamar y mejillón ahumados, sopa de pescado y alioli)

Prato Principal *Main Course / Plato principal*

SUL DA ESPANHA - *Southern Spain - Sur de España*

-Panceta pururuca, quenelle de grão de bico, molho de goiabada rústica e crocante de Bacon.

(Crispy pork belly, chickpea quenelle, rustic guava sauce, and bacon crunch.)

(Panceta crujiente, quenelle de garbanzo, salsa de guayaba rústica y crujiente de bacon)

ITÁLIA - *Italy*

-Terrine de cordeiro com gnocchi de cenoura, molho rústico, um toque de pesto e parmesão.

(Lamb terrine with carrot gnocchi, rustic sauce, pesto, and Parmesan)

(Terrina de cordero con ñoquis de zanahoria, salsa rústica, un toque de pesto y parmesano)

PORTUGAL - *Portugal*

-Bacalhau no vapor, purê de brócolis, mil folhas de batata, ovo defumado e terra de azeitona.

(Steamed cod, broccoli purée, potato mille-feuille, smoked egg, and olive soil)

(Bacalao al vapor, puré de brócoli, milhojas depatata, huevo ahumado y tierra de aceituna)

Sobremesa *Dessert / Postre*

ÁUSTRIA - *Austria*

-Sachertorte de chocolate, sorvete de damasco e crumble de castanhas torradas.

(Chocolate Sachertorte, apricot ice cream, and toasted chestnut crumble)

(Sachertorte de chocolate, helado de albaricoque ycrumble de nueces tostadas)

ITÁLIA - *Italy*

-Semifreddo, mel e nozes tostadas.

(Semifreddo, honey, and toasted walnuts)

(Semifreddo, miel y nueces tostadas)

ALEMANHA - *Germany - Alemania*

-Cremoso de chocolate, gelado de café e streusel de amêndoas.

(Creamy chocolate, coffee ice cream, and almond streusel)

(Cremoso de chocolate, helado de café y streusel de almendras)

TERRAZA
BISTRÔ EUROPEU