

# Salicornia

restaurant

## EMENTA



# Sugestões Salicórnia

## ENTRADAS

---

Queijo de cabra panado com mel e nozes

Ovos mexidos com espargos e farinheira

## PRATOS PRINCIPAIS

---

### Peixe

Caril de gambas

Polvo confitado em alho e azeite

Linguini nero com camarão e tomate cherry

### Carne

Bife da vazia em molho de café/ moscatel/ 3 pimentas (à escolha)

Almôndegas de cordeiro de leite com couscous

Coxa de pato confitada com puré de laranja e cenoura

### Vegetariano

Gnochi com alcachofras, pesto e queijo

Lentilhas estufadas com ovo escalfado

## SOBREMESAS

---

Petit gâteau de chocolate com sorbet de tangerina

Abacaxi caramelizado

---

### Acréscimo "Sugestões Salicórnia"

---

Entrada	2,00€
Prato principal	2,50€
Sobremesa	2,00€

# Menu do Dia

10 a 14 Junho

Segunda-feira

Bom Feriado

Terça-feira

Sopa Creme de Cenoura

Prato principal Bacalhau com natas e espinafres  
Esparguete á carbonara

Sobremesa Serradura

Quarta-feira

Sopa Creme de Legumes

Prato principal Pescada assada no forno com legumes assados  
Noodles de frango

Sobremesa Pudim de ovos

Quinta-feira

Sopa Creme de couve-flor

Prato principal Corvina com molho de marisco  
Picanha com feijão preto

Sobremesa Bolo de coco

Sexta-feira

Sopa Sopa de feijão verde

Prato principal Arroz de peixe  
Pernas de frango grelhados

Sobremesa Tarte de Maracujá

## Menu Dieta e Vegetariano

Sopa Sopa do dia

Prato Dieta Pescada cozida com legumes salteados

Prato Vegetariano Legumes á brás

Sobremesa Fruta da época

Preços (c/ IVA incluído)

Menu do Dia / Dieta

Couvert, Sopa, Prato do dia, Sobremesa, Bebida<sup>1</sup> e Café

Nespresso 8,50€

Prato Económico

Couvert, Prato do dia, Bebida<sup>1</sup> e Café Nespresso 7,50€

<sup>1</sup> Água, Sumo do Dia ou Vinho do mês

Refrigerantes e Cerveja têm custo extra de 1€.



## ***Chef Rui Monteiro***

Cozinheiro dinâmico e aventureiro, estudou na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. Iniciou a sua carreira profissional no Hotel das Termas de Curia, sob chefia do Chef Luís Daniel Lavrador (Chef da Seleção Nacional) e passou pelo Casino da Figueira. Atualmente continua os estudos na Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia e é o Chef responsável pela execução e confeção de toda a ementa do Salicornia Restaurante.

## ***Salicornia - o sal verde da Ria de Aveiro***

Utilizada para substituir o sal marinho comum, é uma planta muito saborosa de agradável sabor salgado. Embora ainda desconhecida, é utilizada por muitos *Chefs* de cozinha *gourmet*.

### **Contactos e Reservas:**

**e.** [rest@aveirobusinesscenter.com](mailto:rest@aveirobusinesscenter.com)  
**t.** 234 290 298 | 915 300 485

(Funcionamento: de 2.<sup>a</sup> a 6.<sup>a</sup> feira, das 12h30 às 14h00 - Exceto feriados)



**Aveiro  
Business  
Center®**

