



Semana
Gastronómica de



CUBA



23 DE MAIO A 3 DE JUNHO

10 DIAS
PRATOS
EUROS



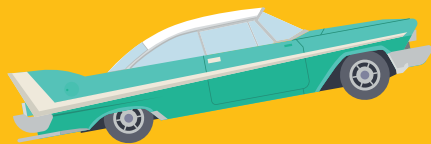
RESERVA DE MESA:
218 930 017

gr.tor@meliaportugal.com
tryporiente.com



- VALOR POR PRATO PRINCIPAL POR PESSOA - 10,00€
- NÃO INCLUI BEBIDAS, CAFÉ, CHÁ
- VÁLIDO DE SEGUNDA A DOMINGO

**Bistrô
& Tapas**
- RESTAURANTE -



TRYP
BY WYNDHAM

LISBOA ORIENTE





Semana
Gastronômica de
CUBA

23 DE MAIO A 3 DE JUNHO

PARA PICAR | SNACKS
3,50€ CADA / EACH

ESCABECHE SANTIAGUERO

ESCABECHE DE PERCA À MODA DE SANTIAGO
PICKLED PERCH WITH GREEN BEANS SANTIAGUERO STYLE

PESCADO MARINADO

DOURADA MARINADA
MARINATED SEA BREAM

ENSALADA DE PEPINO Y PAPAS

SALADA DE PEPINO E BATATAS
CUCUMBER AND POTATOS SALAD

ENSALADA DE PAPAS Y QUESO CREMA

SALADA DE BATATA COM QUEJO CREME
POTATOS AND CREAM CHEESE SALAD

ENSALADA CUBANA DE POLLO

SALADA DE FRANGO À CUBANA COM PIMENTOS MORRONES, ESPARGOS E ABACAXI
CHICKEN SALAD WITH MORRÓN PEPPERS, ASPARAGUS AND PINEAPPLE

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES
10,00€ CADA / EACH

PESCADO EN SALSA DE AJÉS

DOURADA COM PIMENTOS VERDES E MOLHO DE ALHOS
SEA BREAM WITH BELL PEPPERS AND GARLIC SAUCE

FILETE DE PESCADO CON PIÑA

FILETES DE PERCA BRASEADOS COM ABACAXI
PAN-SEARED PERCH FILLET WITH PINEAPPLE

LOMO DE PESCADO RELLENO CON MARISCO

LOMBOS DE PERCA NO FORNO RECHEADOS COM MARISCO
OVEN-BAKED PERCH STUFFED WITH SEAFOOD

ENCHILADO DE PESCADO

PERCA FRITA COM MOLHO PICANTE
FRIED SNAPPER WITH BELL PEPPERS, LIME AND HOT CHILI

POLLO ASADO RANCHO LUNA

FRANGO ASSADO EM MARINADA DE CÍTRICOS À RANCHO LUNA
ROASTED CHICKEN IN CITRUS MARINADE

FRICASÉ DE PAVO A LA CRIOLLA

FRICASSÉ DE PERÚ À CREOLA, PIMENTOS MORRONES E FEIJÃO-VERDE
TURKEY BREAST STEW WITH BACON, MORRÓN PEPPERS AND GREEN BEANS

MASAS DE CERDO CON ARROZ MOROS Y CRISTIANOS

CUBOS DE PERNA DE PORCO FRITOS COM ARROZ MOROS Y CRISTIANOS
PAN SEARED PORK LEG WITH ORANGE JUICE AND BLACK BEANS RICE

LOMO DE CERDO CON PIÑA

MEDALHÕES DE LOMBO DE PORCO COM ABACAXI
PORK LOIN MEDALLIONS, BLACK BEANS, BANANA AND PINEAPPLE

PICADILLO A LA HAVANERA

CARNE DE NOVILHO PICADA COM PIMENTOS, AZEITONAS E PASSAS
GROUND BEEF WITH CAPSICUM, BLACK OLIVES AND RAISINS

GUISO DE BERENGENAS — VEGETARIANO

BERINGELAS GUIADAS
AUBERGINE STEW

SOBREMESAS / DESSERTS
3,50€ CADA / EACH

BONIATILLO BORRACHO

CREME DE BATATA DOCE BÉBADA
SWEET POTATO BAKED WITH EGGS IN PORT WINE AND RUM

TORREJAS EN ALMÍBAR Y HELADO DE VAINILLA

FATIAS DOURADAS À CUBANA COM GELADO DE BAUNILHA
FRENCH TOAST CUBAN STYLE WITH VANILLA ICE CREAM

MAJARETE

DOCE DE MILHO
SWEET CORN PUDDING



VALOR POR ENTRADA POR PESSOA 3,50€
VALOR POR PRATO PRINCIPAL POR PESSOA 10,00€
VALOR POR SOBREMESA POR PESSOA 3,50€
NÃO INCLUI BEBIDAS
VÁLIDO DE SEGUNDA A DOMINGO

PREÇOS COM IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR
ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES