

DIA DOS NAMORADOS
VALENTINE'S DAY

14TH

FEVEREIRO
FEBRUARY



CABANAS BEACH & NATURE

TAVIRA

★★★★

pausa para
AMAR
PAUSE TO LOVE

€35 POR PESSOA | BEBIDAS INCLUÍDAS
PER PERSON | DRINKS INCLUDED

RESERVA OBRIGATÓRIA · LUGARES LIMITADOS
RESERVATION REQUIRED · LIMITED PLACES

Início do jantar às 18:30 | Dinner starts at 18.30

+351 281 249 700

Chamada para a Rede Fixa Nacional | Ladline

rec.cabanas@ap-hotelsresorts.com

www.ap-hotelsresorts.com

NATURALMENTE DISTINTOS
NATURALLY UNIQUE



HOTELS & RESORTS

DIA DOS NAMORADOS
VALENTINE'S DAY

14TH

FEVEREIRO
FEBRUARY

pausa para AMAR

PAUSE TO LOVE



CABANAS BEACH & NATURE

TAVIRA

★★★★

menu

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS | WELCOME COCKTAIL

ENTRADAS

Jardim de saladas aromáticas
Ostras frescas da Ria Formosa, servidas ao natural
Húmus de beterraba acompanhado
por legumes crocantes da época
Paté cremoso de pato com pimenta verde
Salada grega com queijo feta e azeitonas
Salmão delicadamente marinado em ervas frescas e citrinos
Tabua de queijos internacionais

STARTERS

Aromatic salad garden
Fresh oysters from Ria Formosa, served au naturel
Beetroot hummus accompanied
by crisp seasonal vegetables
Creamy duck pâté with green pepper
Greek salad with feta cheese and olives
Salmon delicately marinated in fresh herbs and citrus fruits
International cheese board

PRATOS QUENTES

Sopa tailandesa de camarão,
aromatizada com leite de coco e gengibre
Risotto cremoso de frutos do mar com parmesão
Filetes de linguado com delicado molho de espumante
Lombinho de porco com molho de frutos vermelhos
Supremos de frango recheados com queijo e espinafres
Tortellini de espinafres envolvidos em molho cremoso
Caril de legumes aromático, servido com arroz basmati
Esmagada de batata-doce com manteiga
Legumes assados com mel e um subtil toque de malagueta

HOT DISHES

Thai prawn soup,
flavoured with coconut milk and ginger
Creamy seafood risotto with Parmesan cheese
Filets of sole with delicate sparkling wine sauce
Pork tenderloin with red fruit sauce
Chicken breasts stuffed with cheese and spinach
Spinach tortellini in a creamy sauce
Aromatic vegetable curry, served with basmati rice
Mashed sweet potatoes with butter
Roasted vegetables with honey and a subtle hint of chilli

SOBREMESAS & DOÇURAS

Fonte de chocolate negro
Morangos frescos
Chantilly caseiro de baunilha
Bolo de chocolate negro intenso
Panna cotta de baunilha com frutos vermelhos
Torta red velvet com morangos
Salada de frutas frescas com infusão de gengibre e canela

DESSERTS & SWEETS

Dark chocolate fountain
Fresh strawberries
Homemade vanilla whipped cream
Intense dark chocolate cake
Vanilla panna cotta with red berries
Red velvet cake with strawberries
Fresh fruit salad infused with ginger and cinnamon

