

Menu Afrodisiaco



"À Primeira Vista"

Tempura de Camarão sob molho Agridoce

"O Inicio Perfeito"

Folhado de Queijo Cabra com Doçura de Amor
(Mel de Monchique, Nozes e Fruta fresca)

"Eu sei que vou te Amar"

Risoto de Açafão e Champanhe com Filete de Dourada

"Colheradas de Paixão"

Sorbet de Lima e Morango

"Ninguém nos separa"

Medalhão de Vitela com Gengibre e Vinho Madeira,
servido com Batata Gratin e Legumes crocantes

"Amor I love you"

Fondue de Chocolates com Frutas Tropicais

"Deixa eu te fazer Feliz"

Água Mineral e Vinho Selecção do Hotel



"At first sight"

Shrimp Tempura served with Sweet and Sour Sauce

"The Perfect Beginning"

Goat Cheese Puff with Monchique Honey, Nuts and Fresh Fruit

"I know I'll love you"

Saffron and Champagne Risotto with Sea Bream Fillet

"Spoons of Passion"

Lime and Strawberry Sorbet

"No one will tear us apart"

Veal Medallion with Ginger and Madeira Wine,
served with Gratin Potato and Crunchy Vegetables

"Baby I love you"

Chocolate Fondue with Tropical Fruit

"Let me make you happy"

Mineral Water and Wine Hotel Selection

Restaurante Gaiavota 

Hotel Baía Cristal Beach & SPA Resort