

# PÁSCOA

## *EASTER LUNCH*

5 ABRIL • ALMOÇO  
*APRIL 5 • LUNCH*



.....  
NINE  
DOTS  
AZOREAN ART  
BOUTIQUE HOTEL



# PÁSCOA

## EASTER LUNCH

05.04.2026

45€

por pessoa  
*per person*

### INCLUI | INCLUDES

Seleção de Vinho Branco ou Tinto, Cerveja, Água, Sumo, Café | *Selection of White or Red Wine, Beer, Water, Soft Drinks, Coffee*

Opção Vegetariana disponível  
*Vegetarian Option Available*

Taxa IVA em vigor incluída.  
Todos os preços são em Euros.  
*VAT included. All prices are in Euros.*

### ALMOÇO | LUNCH

12H00 - 15H00

12:00PM - 3:00PM

.....  
**NINE  
DOTS**  
AZOREAN ART  
BOUTIQUE HOTEL



### DA HORTA | *FROM THE GARDEN*

Creme de Grão, Espinafres e Grão Frito | *Chickpea Cream Soup with Spinach & Crispy Chickpeas*

### SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS | *VARIETY OF SALADS*

Alface, Tomate, Cenoura | *Lettuce, Tomato, Carrot*

Legumes Assados | *Roasted Vegetables*

Lula, Tomate Cereja, Azeitonas | *Squid, Cherry Tomatoes, Olives*

Chicharro do Alto de Escabeche | *Pickled Horse Mackerel*

Batata Nova, Mostarda, Lascas de Presunto  
*Potatoes, Mustard, Prosciutto*

### DO ATLÂNTICO | *FROM THE ATLANTIC*

Bacalhau à Conde da Guarda, em Forno de Lenha  
*Wood-Fired Codfish, 'Conde da Guarda' Style*

### DA TERRA | *FROM THE LAND*

Impanata Siciliana de Ossobuco em Tacho de Ferro | *Sicilian 'Impanata' with Ossobuco (Slow-Cooked in an Iron Pot)*

Cabrito Assado em Forno de Lenha, Batatinhas e Grelos | *Roasted Lamb in a Wood-fired Oven, Potatoes & Turnip Greens*

### DOCES DA TRADIÇÃO | *DESSERTS*

Creme de Arroz Doce | *Portuguese Rice Pudding*

Bolo de Ananás dos Açores | *Azorean Pineapple Cake*

O Nosso Tiramisù de Tacho | *Our Tiramisù from the Pot*



**FAÇA A SUA RESERVA**  
***MAKE YOUR RESERVATION***

etc@ninedotsazores.com  
(+351) 296 242 579 • (+351) 911 584 305 \*

\* Disponível no WhatsApp  
*Available on WhatsApp*

.....  
**NINE  
DOTS**  
AZOREAN ART  
BOUTIQUE HOTEL

