

# Menú

## SAN VALENTÍN



### *Aperitivo e amouse bouche*

- Rossini, Mimosa ou Kir Royal Cocktail ou champagne Pommery
  - Salmão Fumado sobre queijo creme e bellini

### *Couvert*

- Seleção de pães, manteiga composta, tapenade de azeitona e azeite com vinagre balsâmico

### *Entrada*

- Ostra panada em panko sobre maracujá e chicoria

### *Peixe*

- Tamboril marinado em aneto sobre quínoa negra, acompanhado com tomate baby assado e espuma de bulhão pato

### *Corta Sabores*

- Sorbet de magericão com esferificação de limão

### *Carne*

- Supremo de pitada em baixa temperatura com presunto e tomilho, sobre puré de batata violeta e crocante de torresmo

### *Sobremesa*

- Parfait de avelã sobre creme de morangos e hortelã

### *Bebidas*

- Qta das Marias, Encruzado
- Ribeiro Santo, Touriga Nacional
  - Burmester Ruby
- Aguas, refrigerantes, cafés e infusões

*Preço: 48 €*

*Menú*  
SAN VALENTÍN



*Aperitive and amouse bouche*

- Rossini, Mimosa and Kir Royal Cocktail or Pommery champagne  
Smoked Salmon on cream chesse and bellini

*Couvert*

- Bread seletion, butter whit herbs, olive tapenade and olive oil with balsamic vinager

*Starter*

- Oyster in panko on passion fruit and chicoria

*Fish*

- Monkefish marinated in dill on black quinoa with roasted cherry tomato and bulhão pato foam

*Cut flavors*

- Basil sorbet whit lemon esferification

*Meat*

- Chiken supreme with smoked ham and thyme on violet and crumchy fried pork

*Dessert*

Hazelnut parfait on strawberry cream and fresh peppermint

*Beverage*

- Qta das Marias, Encruzado
- Ribeiro Santo, Touriga Nacional
  - Burmester Ruby
- Water, soft drinks, coffe and tea

*Price: 48 €*