

MENUS ESPECIAIS 2017

MENU A

Creme de alho francês com cebolinho
Bacalhau ao ponto de sal, creme de grelos e folhado de legumes

ou

Alcatra grelhada com risoto de portobello e alecrim
Tatin de pêras, molho de caramelo com avelãs

Preço por pessoa – 35.00€

MENU B

Carpaccio de bacalhau, azeite de coentros e lima com rúcula e lascas de terrincho
Timbale de camarão e mini legumes a vapor

ou

Mimos de vitela lardeados com presunto, cebola roxa e gratin de batata
Pudim de chila, sabayon de vinho do porto e amêndoas caramelizadas

Preço por pessoa – 38.00€

MENU C

Vieiras coradas, puré de aipo e beurre blanc de açafão
Tranche de robalo, creme de espargos e pudim de cenoura

ou

Lombo de boi com foie gras com boletos salteados em couve lombarda
Paris-Brest de fruta exótica e lascas de chocolate preto.

Preço por pessoa – 42.00€

Todas as sugestões incluem água e café.
Menus para grupos a partir de 10 pessoas.

