



14 de Fevereiro, 2019

Jantar

Couvert

Azeitonas marinadas com citrinos e orégãos, azeite virgem extra, variedade de pães, manteiga fresca de cabra e paté do Chef

Lagosta | Azeite | Manjeriço

Bisque de lagosta com azeite de manjeriço

Garoupa | Cebolinho | Legumes

Garoupa corada na frigideira com molho de cebolinho e pastel de legumes da estação

Bochecha de ibérico | Batata violeta | Espargos verdes

Terrina de bochecha de porco ibérico com puré de batata violeta e espargos verdes crocantes

Chocolate | Avelã | Morango

Tarte de chocolate 70% com praliné de avelã e gelado de morango

Menu com 1 Entrada, Peixe, Carne e Sobremesa: €38,00 / por pessoa

Não inclui bebidas

No caso de sofrer de alguma alergia alimentar é favor informar o Chefe de Sala
IVA incluído à taxa legal em vigor