

# **Casa da Dizima**

## **Menu de Fim de Ano 2017/2018**

### **Aperientes**

Pão de Trigo, Cereais e Milho, Azeite Quinta da Lagoalva Aromatizado

### **Amuse Bouche**

Cortesia do “Chef”

### **Entrada**

Escalope de Foie-Gras Fresco Corado  
Sobre Chalotas Caramelizadas em Vinho do Porto e Lascas de Chocolate Negro  
**“Grandjó” Colheita Tardia Branco 2013**

**ou**

Pasteis de Caranguejo Real e Sapateira sobre Couli de Manga  
Espumante **“Messias” Millésime Grand Cuvéé Bruto 2012 (Bairrada)**

### **Peixe**

Risotto Cremoso de Vieiras Frescas em Manteiga de Lavagante  
**“Soalheiro” Alvarinho 2016 (V. Verdes)**

### **Carne**

Medalhão de Vitela de Leite em Molho de Vinho Tinto  
Puré de Trufa Negra e Cogumelos Silvestres Salteados  
**“Callabriga” Tinto 2015 (Douro)**

### **Queijo**

Trilogia de Queijos com Figo Pingo de Mel, Bolachas e Tostinhas  
**Blandy’s, Alvada 5 anos (Vinho de Madeira)**

### **Sobremesa**

Terrina de Chocolate Negro com Espuma Baunilha e Redução de Frutos do Bosque  
**Vinho do Porto “Quinta do Noval” Vintage 2001**

**ou**

Cornetos Estaladiços de Pastel de Nata com Gelado de Canela  
**Moscatel Superior Roxo 2002 “Quinta da Bacalhôa”**

### **Meia-noite**

Passas

**Espumante Herdade do Esporão Bruto 2013**

### **Preço por Pessoa**

85 € (sem Vinhos)

110 € (com a nossa Sugestão de Vinhos)