

Menu São Valentim 2018

Aperientes

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

Amuse Bouche

Cortesia do “Chef”

Entradas

(opte por 1)

Escalope de Foie-Gras Fresco Corado

Sobre Chalotas Caramelizadas em Vinho do Porto e Lascas de Chocolate Negro

Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2008 (Hungria) 6 cl

Gambas Marinadas de Moçambique em Massa Kataffi sobre Chutney de Manga

Espumante “Messias” Millésime Grand Cuvéé Bruto 2013 (Bairrada) 15 cl

Prato Principal

(opte por 1)

Filetes de Peixe-galo Sobre Risotto de Tangerina e Rouet de Courgette

Bife de Atum Fresco com Molho de Maracujá,
Duquesa de Batata-Doce e Trougha de Banana com Beringela
Quinta dos Carvalhais, “Encruzado” Branco 2015 (Dão) 15 cl

Medalhão de Vitela de Leite com Molho de Trufa Negra sobre Risotto de Cogumelos Silvestres

Lombinho de Javali com Molho de Ameixa,
Puré Cremoso de Castanhas e Crocante de Legumes com Frutos Secos
“Volte Face Reserva” Tinto 2014 (Alentejo) 15 cl

Sobremesa

(opte por 1)

Mil Folhas de Framboesas Frescas com Creme Mascarpone

Terrina de Chocolate Negro, Espuma de Baunilha e Redução de Frutos do Bosque
Vinho do Porto Vintage 2001 “Quinta do Noval” 6 cl

Cornetos Estaladiços de Pastel de Nata com Gelado de Canela
Moscatel “Domingos Soares Franco” 2004 Coleção Privada Armagnac 6 cl

Preço por Pessoa 42 €

Preço por Pessoa com a nossa Sugestão de Vinhos 55 €

Se desejar pode optar escolher da nossa Carta de Vinhos onde dispomos mais de 600 referências

Este menu não é válido para qualquer promoção ou desconto