

# Menu São Valentim 2017

## Aperientes

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

## Amuse Bouche

Cortesia do “Chef”

## Entrada

(opte por 1)

Escalope de Foie-Gras Fresco Corado

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

“Grandjô” Colheita Tardia Branco 2011

Filete de Cavala Fresca Braseado

Sobre Tosta de Tomate Seco com Molho de Legumes Frescos da nossa horta

Vieira Corada sobre Tártaro de Atum Fresco e Emulsão de Citronela

Espumante “Messias” Millésime Grand Cuveé Bruto 2012 (Bairrada)

## Prato Principal

(opte por 1)

Gambas Marinadas de Moçambique em Massa Kataffi com Risotto de Maracujá

Bife de Atum Fresco com Molho de Manga, Pudim de Batata-Doce e Trougha Beringela

Cono Sur, “Gewurztraminer” Branco 2015 (Chile)

Tornedó de Vitela com Molho de Vinho do Porto, Puré de Trufa Negra e Legumes Glaceados

Magret de Pato Corado com Molho de Ginja sobre Risotto de Cogumelos Silvestres

“Herdade dos Grous, Casa da Dizima” Tinto 2015 (Alentejo)

## 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 “Noval” Black

Cornetos Estaladiços de Pastel de Nata com Gelado de Canela

Moscatel “Bacalhôa” Roxo Superior 2002

**Preço por Pessoa 39 €**

**Preço por Pessoa com a nossa Sugestão de Vinhos 50 €**

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