

# Menu São Valentim

13 e 14 Fevereiro 2016

## Aperientes

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

## 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

Filete de Cavala Fresca Braseado  
Sobre Tosta de Tomate Seco com Molho de Legumes Frescos da nossa horta

Creme de Santola com Tosta e Migada de Ovo  
Carpaccio de Vitela com Creme de Foie-Gras, Rucula, Sultanas e Frutos Secos

## Prato Principal

(opte por 1)

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

Risotto de Vieiras Frescas em Manteiga de Lavagante

Medalhão de Garoupa com Molho de Lagostim  
Dueto de Puré Choco e Rouet de Courgette

Empada Folhada de Pato Confitado e Cogumelos Silvestres  
Legumes Glaceados e Compota de Ginja

Lombo de Novilho com Molho Vinho do Porto  
Puré de Trufa Negra e Legumes Assados

Medalhões de Javali Mimados  
Trougha de Chèvre, Espinafres e Tomate, Puré de Maça e Molho Frio Uva Moscatel

## Sobremesa

(opte por 1)

Mil Folhas de Framboesas Frescas com Creme Mascarpone

Terrina de Chocolate Negro com Espuma de Baunilha

Cornetos Estaladiços de Pastel de Nata com Gelado de Canela

Sopa Fresca de Frutos Vermelhos com Gelado de Maracujá

**Preço por Pessoa**

**42 €**