

Menu de São Valentim

SOPA

Creme de abóbora assada com caril e gengibre, com tártaro de abóbora, pevides tostadas e espuma de manjerição

ENTRADA

Camarão salteado com puré de ervilhas, bacon crocante e azeite de picante

PRATO DE PEIXE

Tranche de garoupa com molho do fruto da paixão (maracujá) texturas de batata doce e espargos e tomate cherry glaceados

PRATO DE CARNE

Magret de pato com molho de frutos vermelhos, puré de cherovia e romanesco e cenouras salteadas

SOBREMESA

Pera cozida em espumante açafraão e especiarias, com cobertura de chocolate, pão de ló, gelado de nata e caramelo salgado

BEBIDAS

Inclui harmonização vínica com várias edições premiadas internacionalmente