

# Menu de São Valentim

## SOPA

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

## 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