

Proposta de aperitivo

Vinho Branco ou Tinto
Sumo de Laranja
Águas

Seleção de salgadinhos do Chef

Espetada de tomate baby e queijo de cabra

Bolinhas de alheira com maionese de manjeriço



Sugestão do Chefe A

Caldo verde desfeito com crocante de chouriço de porco preto
ou
Creme de courgette e coentros

Bochechas de Porco preto confitadas com cogumelos salteados e
vinagre de alecrim, chips de batata doce e legumes da estação

Ou

Crepes de bacalhau asa branca com molho de camarão e salada
da estação ou arroz branco

Leite- creme de laranja com seus gomos
ou
Arroz doce cremoso com canela do Sri Lanka

Vinho Branco ou Tinto
Soft Drinks
Águas

Café

Custo por pessoa 1/2 prato quente - € 30 / 37

(Iva incluído à taxa em vigor)



Sugestão do Chefe B

Sopa de peixe e poejos

Capão recheado com alheira de caça e grelos,
acompanha com batatinha assada

ou

Peixe do dia braseado com puré de ervilhas e arroz de
açafreão

Panacotta de mangericão com coulis de frutos
vermelhos

ou

Mousse de cacau 70% com morangos macerados, molho
de baunilha e raspas de lima

Vinho Branco ou Tinto

Soft Drinks

Águas

Café

Custo por pessoa 1/2 prato quente - € 35 / 42

(Iva incluído à taxa em vigor)



Sugestao do Chefe C

Canja de perdiz

ou

Risotto de tinta de choco

Lombo de bacalhau asa branca com cura de 1 ano,
acompanha com puré de tomate seco e bróculos

ou

Naco de novilho confeccionado a baixa temperatura
com molho de cogumelos, batata assada e legumes
salteados.

Tarte de abóbora com pinhões torrados

Vinho Branco ou Tinto
Soft Drinks
Aguas

Café

Custo por pessoa 1/2 prato quente- € 45 / 52

(Iva incluído à taxa em vigor)

