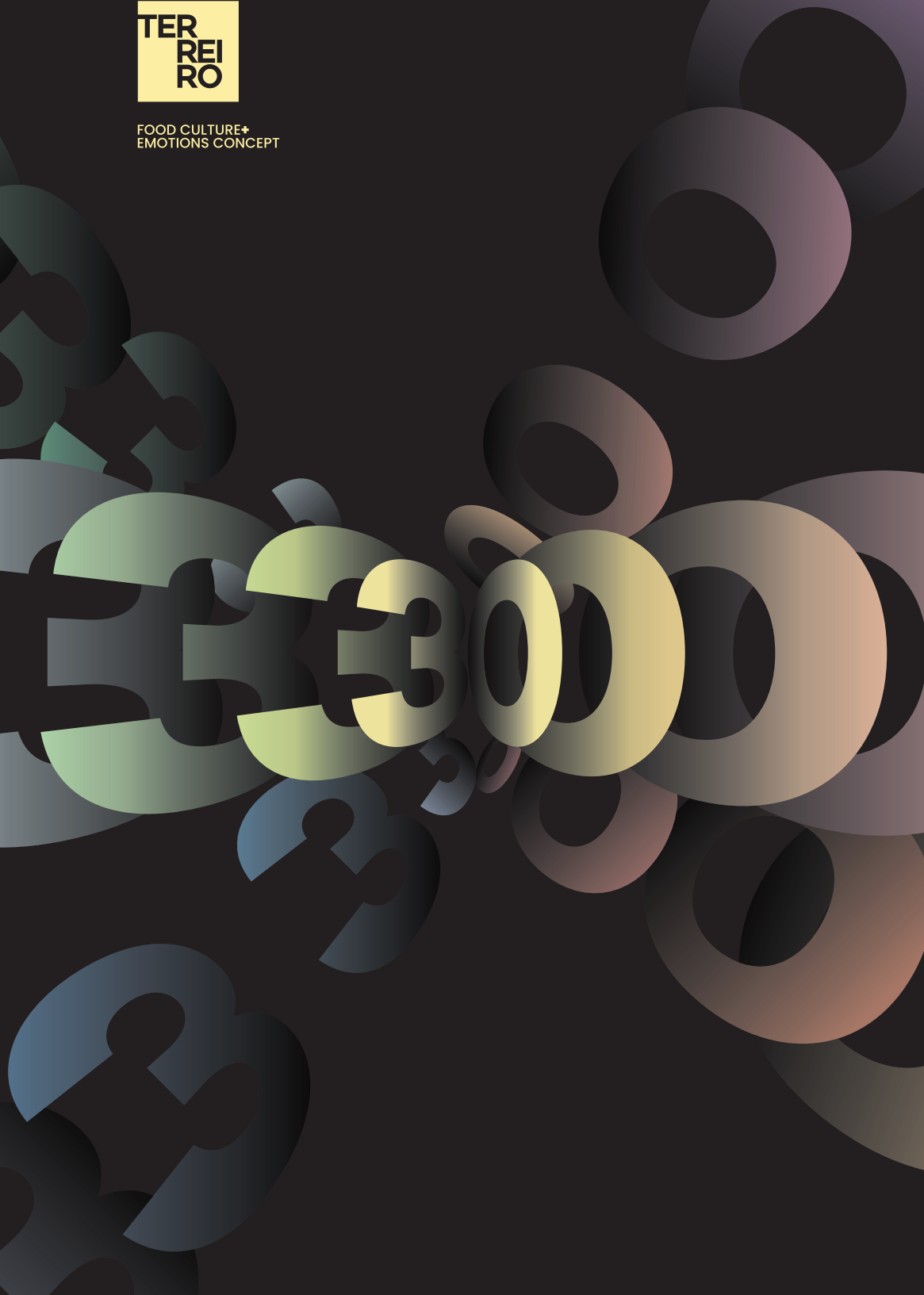


TER
REI
RO

FOOD CULTURE+
EMOTIONS CONCEPT



WELCOME DRINK | 18:30

Salmão e molho Karashi
Camarão kataifi
Blinis, salmão fumado, nata com kizami e ovas de lumpo
Croquete de pato e foie gras
Mini quiche de legumes assados

Espumante Adega Mãe Bruto
Dory Wine Maker's Choice Branco
Dory Wine Maker's Choice Tinto
Seleção de bebidas

JANTAR | 20:30**Couvert**

Pão artesanal, manteiga caseira

Entrada

Carpaccio de novilho, condimento de pinhões, trufa e romã
Espumante Herdade do Rocim Rosé

Peixe

Pargo, camarão da costa, ervilha e
puré de limão
Casa da Passarella Encruzado

Carne

Duo de vitela, filete, pastilha do estufado,
puré de aipo assado
Quinta do Crasto Superior Tinto

Sobremesa

Cremoso de chocolate, banana, baunilha e doce de leite
H. M. Borges Malvasia 10 anos

Petits fours

Um digestivo por pessoa

Bebidas durante o jantar

Vinhos, cerveja e sidra
Refrigerantes, sumos, águas com e sem gás
Café e chá

CEIA

Caldo verde e creme de espargos
Mini pregos
Queijos e charcutaria
Pastéis de nata
Buffet de sobremesas
Camarão cozido
Fruta laminada
Chocolate quente

120€

por pessoa com bebidas selecionadas
Preço em euros | IVA incluído à taxa legal em vigor