



Menu

Starter

Confit duck croquette, lettuce leaves with Caesar and green parsley sauce

Fish

Seabass and mussel bouillabaisse with flavored lime wild rice

Meat

Beef medallion, mashed potatoes, roasted fennel in a sherry aroma with Madeira sauce and smoked garlic

Dessert

Moist chocolate cake, Diplomatic rum caramel sauce, coffee ice cream and almond tuile

Coffee and tea
Petits fours

Aperitif: Espumante Adegamãe, Lisboa
White wine: Catarina, Península de Setúbal
Red wine: Herdade do Rocim, Alentejo
Dessert wine: Semi sweet Madeira Wine, 5 years

Entrada

Croquete de pato confitado, folhas baby alface romana com molho Caesar e salsa verde

Peixe

Bouillabaisse de robalo e mexilhão com arroz selvagem em aroma de lima

Carne

Medalhão de novilho, puré de batata, funcho assado em aroma de xerez com molho Madeira e alho fumado

Sobremesa

Bolo de chocolate húmido, molho caramelo de rum Diplomático, gelado de café e tuile de amêndoa

Café e chá
Petits fours

Aperitivo: Espumante Adegamãe, Lisboa
Vinho branco: Catarina, Península de Setúbal
Vinho tinto: Herdade do Rocim, Alentejo
Vinho sobremesa: Vinho Madeira, meio doce 5 anos

59€

per person | por pessoa