



31.03

**Special Gala Dinner**  
Jantar de Gala Especial

### **Amuse-bouche**

Chickpea hummus with seitan  
Húmus de grão-de-bico com seitan

### **Starter//Entrada**

Caesar  
Squid, papaya, green mango, shrimp and peanut sauce  
Caesar  
Lula, mamão, manga verde, molho de camarão e amendoim

### **Vegetarian//Vegetariano**

Spring rolls in rice sheets and teriyaki sauce  
Rolinhos primavera em folha de arroz e molho teriyaki

### **Soup//Sopa**

Spinach cappuccino  
Egg mollet, goat cheese and cardamom  
Cappuccino de espinafres  
Ovo mollet, queijo cabra e cardamomo

### **Vegetarian//Vegetariano**

Organic celery and fennel soup with garlic crouton  
Sopa orgânica de aipo verde e funcho com crouton de alho

### **Fish//Peixe**

Snapper fish  
Lemongrass wrapped in green banana leaf, fish sauce, coriander  
and ginger  
Pargo  
Capim-limão envolto em folha de bananeira verde,  
molho de peixe, coentros e gengibre

### **Meat//Carne**

Lamb saddle  
Stuffed with chestnuts and galician olives, mushroom ragoût  
and asparagus crumbs  
Sela de borrego  
Recheado de castanhas, azeitonas galegas, ragoût de cogumelos  
e migas de espargos

### **Vegetarian//Vegetariano**

#### **First//Primeiro**

Bean burger, potato salad with red curry, organic herbs  
from the garden  
Hambúrguer de feijão, salada de batata com caril vermelho,  
ervas biológicas do jardim

#### **Second//Segundo**

Eggplant lasagna  
Lasanha de beringela

#### **Dessert//Sobremesa**

Choux cocoa craquelin  
Milky chocolate, pumpkin, almond strudel and fleur sel  
Choux craquelin de cacau  
Chocolate de leite · abobora · strudel de amêndoa · flor

#### **Petit fours**

Coffee | Café

**130€** per person//por pessoa

Saccharum red and white wine selection  
Beer, soft drinks and water  
Vinhos tinto e branco seleção Saccharum  
Cerveja, refrigerantes e águas