

FLOWER DINNER

JANTAR DA FLOR

18.05 | 19:00

MENU

AMUSE BOUCHE

Mini chicken and sesame skewers with mint sauce

Mini espetada de frango e gergelim com molho de menta

STARTER | ENTRADA

Cottage cheese puff pastry with walnuts and mango chutney

Folhadinho de requeijão com noz e chutney de manga

FISH | PEIXE

Sea bream, cauliflower veloute, sautéed mushrooms, fine herb jelly

Tranचा de pargo, aveludado de couve-flor cogumelos salteados, geleia de ervas finas

PALATE CLEANSER | TIRA-GOSTO

Strawberry Slush with gin

Granizado de morango com gin

MEAT | CARNE

Low temperature roast beef, sweet potato mousse, sautéed baby vegetables, red wine sauce

Carne de novilho assada a baixa temperatura, mousse de batata-doce, legumes baby salteados, molho de vinho tinto

DESSERT | SOBREMESA

Lemon meringue tart

Tarte de limão merengada

DRINKS INCLUDED | BEBIDAS INCLuíDAS

Drinks included: mineral water, selected wines white and red / soft drinks / beer and coffee

Água mineral, vinho branco e tinto (seleção da casa) / refrigerante / cerveja e café

29€

for guests on half board basis
hóspede em regime meia pensão

39€

for guests on bed and breakfast basis
hóspede em regime pequeno-almoço