

Love

13, 14 E 15 FEVEREIRO

AMOUSE-BOUCHE

BOLINHO DE ALHEIRA COM MAIONESE DE ALHO

Dumpling Cake with Garlic Mayonnaise

FLUTE DE ESPUMANTE

Sparkling Wine flute

ENTRADA PARA PARTILHAR ♥ STARTER TO SHARE

CAMARÃO GRELHADO COM PURÉ DE MAÇÃ E MOLHO DE ESPUMANTE

Grilled shrimp with apple puree and sparkling wine sauce

PEIXE ♥ FISH

LOMBINHO DE SALMÃO COM RISOTO NEGRO CÍTRICO E ESPARGOS

Salmon with citrus risotto al Nero and asparagus

CHARDONNAY

CARNE ♥ MEAT

**COSTELETA DE BORREGO, PURÉ DE ERVILHA E ABÓBORA E
MOLHO DE FRUTOS VERMELHOS**

Lamb chop, pea and pumpkin puree with red berries sauce

WINE CASTELÃO

SOBREMESA PARA PARTILHAR ♥ DESSERT TO SHARE

PÊRA BÊBEDA COM CRUMBLE DE FRUTOS SECOS E REDUÇÃO DE VINHO TINTO

Brandy poached pear with dried fruits crumble and red wine reduction

GINGINHA

Preço 40€/pessoa | 80€/grupo 1 Prato Principal | Main Dish p/pessoa

Bebidas sugeridas incluídas no menu de degustação: 1 copo por pax, água e café

includes 1 glass, per person, of each wine suggestion during the meal, water and coffee