



PASSAGEM DE ANO 2016

MENU

COCKTAIL

A passar:

A esfera de alheira,
o crocante de queijo de cabra
e o doce do tomate,
o presunto e o abacaxi,
o queijo panado em pistachios,
a chamuça de vegetais.
a vichissoise de sapateira,
o creme de couve flor com azeite
de trufa.

À MESA PARA CONTINUAR...

ENTRADA

O carabineiro sobre puré de aipo e
uma saladinha de frutos vermelhos.

PEIXE

Naco de espadarte com crosta de
caranguejo, gratinado de romanasca
e creme de mexilhão com espargos
do mar.

TIRA GOSTO

A borbulhar ... a tangerina o
champanhe e a flor de sal

CARNE

O porco iberico lacado em mel,
esmagado de batata doce,
cogumelo shimeji e pêra bêbeda
em tinto.

PRÉ SOBREMESA

Panacotta de poejos.

SOBREMESA

O chocolate branco e negro,
aveludado de manga e uma brisa
de mirtilhos.

ANTES DAS 12 BADALADAS

Não esquecer ... as passas e o
espumante.

CEIA

Caldo verde,
cacau quente,
churros,
pasteis nata,
pão com chouriço,
pregos e bifanas.