



Jantar de Reconhecimento

10 e 25 anos de carreira

Creme de tomate aromatizado com manjeriço
Ovo de codorniz escalfado

ou

Folhas verdes, rúcula, toranja, presunto e camembert
Redução de balsâmico

ou

Cocktail de camarão com manga, lima e malagueta

ou

Gratinado de tamboril, alho francês e cogumelos marron
Aioli de coentros

Filete de linguado escalfado
Espargos verdes salteados
Batatas novas
Mousseline de funcho

ou

Peito de pato braseado
Espinafres salteados
Gratin de batata
Molho de vinho do Porto

ou

Lombo de novilho assado
Ervilhas e tomate assado
Puré de batata
Molho três pimentas

Vegetariano

Ravioli de ricotta e espinafres (G)
Molho de abóbora assada e noz

Menu de sobremesas

Café e chás