

**Menu S. Valentim - Valentine's Menu**  
**Sexta-feira 14 Fevereiro 2020 – Friday February 14th 2020**

**Boas Vindas – Flute de Espumante**  
**Welcome drink – Glass of sparkling wine**

**Menu**

*Medalhões de lagosta*  
*Folhas verdes com wakame*  
*Tomate cherry e sementes de sésamo*  
*Mousse de abacate, molho de wasabi e folhas de pickle de gengibre*

Lobster medallions  
Green leaves with wakame  
Cherry tomato and sesame seeds  
Avocado mousse, wasabi dressing and pickled ginger

\*\*\*\*

*Filetes de pregado salteado*  
*Esparregado de espargos*  
*Velouté de amêijoas*

Sautéed fillets of turbot  
Creamed asparagus  
Clam velouté

\*\*\*\*

*Perna de pato confitada,*  
*Esmagada de batata-doce*  
*Mini legumes – cenoura, ervilha torta, courgette e cebolete*  
*Molho de cereja*

Confit leg of duck  
Sweet potato mash  
Baby vegetables – carrot, mange-tout, courgette and spring onion  
Cherry sauce

\*\*\*\*

*Crème de chocolate branco*  
*Morangos aromatizados com Grand Marnier*  
*Pão-de-ló de chocolate*  
*Coulis de morango*

White chocolate cream  
Grand Marnier scented strawberries  
Chocolate sponge  
Strawberry coulis

\*\*\*\*

*Café e Petit Fours*  
Coffee and petit fours

Preço / Price: €40.00  
IVA Incluído / VAT Included

Crianças quando acompanhadas pelos pais / Children when accompanied by their parents  
0-4 Anos / Years = Grátis/Free – 5-6 Anos/Years = 25% - 7-9 Anos/Years = 50% 10-13 Anos/Years = 75% - Acima de/Over 13= 100%

Também disponível a ementa das crianças / Childrens menu also available

Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G) / All dishes containing gluten are marked with (G)