



Jantar de Reconhecimento

10 e 25 anos de carreira

Creme de abóbora com gengibre

OU

Salada de Halloumi – Queijo Halloumi grelhado, misto de folhas verdes
funcho, tomate cherry e rúcula

OU

Carpaccio de salmão, alcaparras, alga wakame, queijo parmesão
Azeite de coentros

OU

Tempura de lulas e camarão "al ajillo" - alho e salsa

Filetes de dourada salteados
Puré de couve-flor e aipo, courgette grelhada
Salsa de manga, abacate, tomate, coentros, azeite e lima

OU

Lombo de novilho assado
Feijão-verde com bacon
Batatas salteadas
Molho de cogumelos Shimeji

OU

Supremo de pintada assada
Espinafres salteados com amêndoa
Croquetes de batata
Molho de laranja

Vegetariano

Risotto de açafraão, cogumelos, espargos e coentros

Menu de sobremesas

Café e chás

41.00 euros - IVA incluído