

Jantar de reconhecimento 10 e 25 anos de serviço - Long Service Awards dinner
Quarta-feira, 10 de Novembro 2021 - Wednesday, November 10th, 2021

Creme de ervilhas aromatizado com hortelã, pancetta crocante
Cream of pea scented with mint, crispy pancetta

ou/or

Carpaccio de salmão, parmesão e rúcula
Molho de queijo creme, iogurte grego, mostarda de Dijon, funcho e anis
Salmon carpaccio, parmesan and rocket
Cream cheese, greek yoghurt and Dijon mustard dressing, fennel and anise

ou/or

Vieiras lacadas, puré de alcachofra de Jerusalém
Crocante de alho francês
Seared scallops, Jerusalem artichoke purée
Crispy leek

ou/or

Queijo brie em massa filo, maçã, pinhões, cebola roxa (G) (N)
Chutney de marmelo
Brie cheese in filo pastry, apple, pine nuts, red onion (G) (N)
Quince chutney

Rolinhos de linguado, camarão salteado
Risotto de açafraão e espargos
Roulade of fillet of sole, sautéed prawns
Saffron and asparagus risotto

ou/or

Perna de pato confitada
Puré de batata aromatizado com tomilho
Pêra em vinho tinto
Confit leg of duck
Thyme scented purée of potato
Pear in red wine

ou/or

Lombo de veado assado
Molho de cogumelos selvagens
Batata assada, brócolos de rama

Roast venison loin
Wild mushroom sauce
Roast potatoes, soft stemmed broccoli

Vegetariano / Vegetarian

Cogumelo Portobello recheado com quinoa, espinafre e ricotta gratinado
Salada de couve chinesa, rúcula e tomate cherry
Portobello mushroom filled with quinoa, spinach and gratinated ricotta
Chinese cabbage, rocket and cherry tomato

Menu de sobremesas

Dessert menu

Café / Coffee

Preço / Price €33.00

IVA Incluído / VAT Included

Todos os pratos que contêm glúten estão marcados com (G) / All dishes containing gluten are marked with (G)
Todos os pratos que contêm frutos de casca rija ou amendoins estão marcados com (N) /
All dishes containing nuts are marked with (N)