

MENU S. VALENTIM

40€\pax

(Água, pão e café incluídos)

Couvert

Pão, manteiga de frutos vermelhos, azeite com ervas aromáticas

Entrada

Ostras, mignonette de champanhe e malagueta doce
(Flute de espumante)

Principal

Polvo assado com risotto de camarão, emulsão de aneto

Ou

Lombo de novilho, gratin de batata, salteado de cogumelos redução de Porto
(Copo vinho tinto, branco ou rosé)

Sobremesa

Red velvet em calda de morango, salada de frutos vermelhos, sorvete de limão



VALENTINE'S DAY

40€\pax

(Water, bread & coffee included)

Couvert

Bread, red fruit butter, olive oil with aromatic herbs

Starter

Oysters, champagne mignonette, and sweet chili pepper
(Champagne flute)

Main Course

Roasted octopus with shrimp risotto, dill emulsion

Or

Veal tenderloin, potato gratin, sautéed mushrooms with Port reduction
(Copo vinho tinto, branco ou rosé)

Dessert

Red velvet cake with strawberry sauce, red fruit salad, lemon ice cream

