

São Valentim

MENU



TRUTA DE CINFÃES

Amêndoa, alho negro, molho de ervas

SAPATEIRA DE VILA DO CONDE

Mostarda savora e abacate

RAVIOLI DE LAVAGANTE

Aipo e trufa

PREGADO

Couve flor, velouté de Champagne com caviar

BARRIGA DE LEITÃO

Marinada com Tandoori, iogurte fumado e acelga

ÁGUA REVITALIZANTE

MAÇÃ, CARAMELO, BAUNILHA

200€ *(por pessoa)*

HARMONIZAÇÃO VINHOS

120€

Bebidas não incluídas.

Uma experiência de harmonização de vinhos de São Valentim pode ser adicionada com custo.



Valentine's day

MENU



CINFÃES TROUT

Almonds, black garlic, herb sauce

VILA DO CONDE CRAB

"Savora" mustard and avocado

LOBSTER RAVIOLI

Celery and truffle

TURBOT

Cauliflower, Champagne veloute with caviar

SUCKLING PIG BELLY

Marinated in Tandoori, smoked yoghurt and chard

REVITALISING WATER

APPLE, CARAMEL, VANILLA

200€ *(per person)*

WINES PAIRING

120€

Drinks are not included.

A Valentine's wine pairing experience
can be added at an extra cost.

