

L'AMOURE

RESTAURANT
BY JULIEN MONTBABUT

Almoço de Ano Novo

NEW YEAR'S LUNCH

*

95€

L'AMOURE

A INICIAR / TO START (BUFFET)

SALADA MESCLUN
Mesclun salad

SALADA CÉSAR
Caesar salad

SALADA DE QUINOA
VERMELHA COM CAMARÃO
Red quinoa salad with shrimp

SALADA DE BETERRABA
FETA E FRAMBOESA
Beetroot, feta, and raspberry salad

SALADA COMPOSTA À SUA ESCOLHA
Custom-made composed salad

SELEÇÃO DE SALGADOS
Selection of savory bites

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA E
QUEIJO NACIONAIS
Selection of national cold cuts and cheese

OSTRAS E CONDIMENTOS
Oysters and condiments

SALMÃO GRAVLAX
Gravlax salmon

SELEÇÃO DE PEIXE FUMADO
Selection of smoked fish

SALADA DE POLVO
Octopus salad

MEXILHÃO EM ESCABECHE
Pickled mussels

CAMARÃO
Shrimp



A SEGUIR / TO FOLLOW (NA MESA PARA PARTILHA *Served family style at the table*)

SOPA PARMENTIER
Parmentier soup

BACALHAU ESPIRITUAL
«Spiritual» codfish

CABRITO ASSADO, BATATA NO FORNO
Roasted goat, baked potatoes

BIFE WELLINGTON
Beef Wellington

NO FINAL / FOR DESSERT (BUFFET)

ARROZ-DOCE
Sweet rice pudding

PANNA COTTA COM FRUTOS EXÓTICOS
Panna cotta with exotic fruits

LEITE CREME
Crème brûlée

TARTE DE LIMÃO
Lemon tart

SEMIFRIO DE CHOCOLATE
Chocolate semifreddo

BOLO-REI
Traditional portuguese cake "Bolo-Rei"

RABANADAS
French toast

SONHOS
Traditional Portuguese sweet "Sonhos"

FRUTA DA ÉPOCA
Seasonal fruit

PÊRA BÊBADA
Drunken pears

BEBIDAS INCLUÍDAS BEVERAGES INCLUDED

BRANCO / WHITE
QUINTA DO REGUEIRO PRIMITIVO

TINTO / RED
TITULAR ALFROCHEIRO

PORTO / PORT WINE
QUINTA DO NOVAL LBV UNFILTERED



REFRIGERANTES, ÁGUAS,
CAFÉ E CHÁ
Soft drinks, water, coffee and tea