



Dia Internacinal da Mulher International Women's Day

MENU

Para partilhar // To share

Tempura de camarão com cebola roxa caramelizada
Tempura shrimp with caramelised red onions

Entrada // Starter

Creme de mariscos com pack choi, bodião e sésamo
Seafood cream with pack choi, pufferfish and sesame

Peixe // Fish

Filete de espada com tomate confitado, espinafres salteados,
batata-doce e cremoso de manteiga
Swordfish fillet with tomato confit, sautéed spinach,
sweet potato and buttercream

Tira-gosto // Palate Cleanser

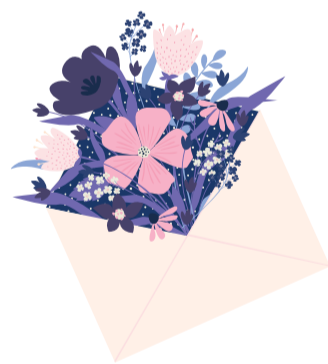
Sorbet de tangerina
Mandarin sorbet

Carne // Meat

Medalhões de vaca com cogumelos salteados, legumes e batata Ponte Nova
com ervas e especiarias
Beef medallions with sautéed mushrooms, vegetables and potatoes
with herbs and spices

Sobremesa // Dessert

Cheese de morango com coulis de frutos silvestres
Strawberry cheese with berry coulis



OPÇÃO VEGETARIANA // VEGETARIAN OPTION

Para partilhar // To share

Tábua de pão caseiro com azeitonas marinadas, requeijão e manteigas compostas
Homemade breadboard with marinated olives, ricotta cheese and special butters

Entrada // Starter

Creme de abóbora e gengibre
Pumpkin and ginger cream soup

1º Prato // 1st Course

Risoto de cogumelos e espargos
Mushroom and asparagus risotto

Tira-gosto // Palate Cleanser

Sorvete de limão
Lemon sorbet

2º Prato // 2nd Course

Legumes assados com tofu caramelizado
Roasted vegetables with caramelised tofu

Sobremesa // Dessert

Cheese de morango com coulis de frutos silvestres
Strawberry cheese with berry coulis