



Silvestermenü 2018

Amuse-bouche

Ataíde Semedo Espumante Bruto · Ataíde Semedo · Bairrada 0,1 l

Vieiras salteadas em manteiga com creme de ervilhas e crocante de toucinho

In Butter gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsencreme und Speckkrokant

Torre de Menagem · Quintas de Melgaço · Vinho Verde 0,1 l

Sopa de peixe com amêijoas e lingueirões

Fischsuppe mit Venus- und Scheidenmuscheln

Quinta do Cardo Síria · Quinta do Cardo · Beira Interior 0,1 l

Lombinho de bacalhau curado em cama de espinafres com emulsão de marmelo

„Bacalhau“-Rückenfilet auf Spinatbett mit einer Emulsion aus Quitten

J.P. Private Selection · Bacalhã Vinhos de Portugal · Setúbal 0,1 l

Sorvete de limão com licor Beirão

Zitronensorbet mit Beirão-Likör

Lombinho de borrego como seu molho,

a acompanhar com puré de topinambor, courgette e cenoura

Sanft gegartes Lammfilet an eigenem Jus mit Topinambur-Püree,
Zucchini und Karotten

Quinta de Chocalpa tinto · Quinta de Chocalpa · Lisboa 0,1 l

Duo de chocolate e creme natas com palitos La Reine

Duett von Schokolade und Sahnecreme mit Löffelbiskuits

Moscatel de Setúbal · Bacalhã Vinhos de Portugal 4 cl

79,- € p.P. ohne Weinempfehlung

99,- € p.P. mit Weinempfehlung

Reservierung erforderlich bis zum 23. Dezember