



Silvestermenü 2019

Amuse-bouche

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

**Carpaccio de polvo grelhado em vinagrete de laranja e funcho,
puré de grão-de-bico com azeitonas pretas desidratadas e crocante de chouriço**
Carpaccio vom gegrillten Oktopus in Orangen-Fenchel-Vinaigrette,
Kichererbsenpüree mit dehydrierten schwarzen Oliven und "Chouriço"-Wurst-Krokant
Quinta da Chocapalha Arinto · Lisboa 0,1 l

Canjinha de peixe e marisco

Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Solar dos Lobos branco · Alentejo · 0,1 l

Lombinho de bacalhau recheado com presunto em cama de espinafres

„Bacalhau“-Rückenfilet gefüllt mit Rohschinken auf Spinatbett

Catarina branco · Bacalhã Vinhos de Portugal · Setúbal 0,1 l

Sorvete de limão com licor Beirão

Zitronensorbet mit "Beirão"-Kräuter-Likör

Lombinho de porco preto com ameixas em calda de vinho do Porto, a acompanhar com pak choi e cenoura bebé

Filet vom iberischen Schwein mit Pflaumen im Portweinsirup, Pak Choi und Baby-Karotten

Monte da Peceguina tinto · Herdade da Malhadinha Nova · Alentejo 0,1 l

Tartelete de limão merengada com leite creme de chocolate

Zitronen-Törtchen mit Baiser und Schokoladen-Crème-Brûlée

Madeira-Wein Sercial · Blandy's · 4 cl

79,- € p.P. ohne Weinempfehlung

99,- € p.P. mit Weinempfehlung

Reservierung erforderlich bis zum 23. Dezember