



Menu A

Preço: 90,00€

Cocktail de recepção

Sopa fria de mamão com rúcula e queijo seco
Panna cotta de bacalhau com crumble de broa coentros
Salada de iogurte grego com galinha tandori
Sardinha alimada com vinagrete de maracujá
Bolinha de morcela com pickles de ananás
Farinheira com creme de grelos
Croquete de presunto
Bacalhau panado sobre saladinha de tomate e azeitonas

Entradas (escolher uma opção)

Melo com camarão panko e pó de presunto
Empada de caça com espuma de redução de moscatel

Peixe (escolher uma opção)

Lombo de bacalhau confitado com cremoso de azeitonas, esmagada de grão e erva doce
Linguado recheado com camarão, caril e coco

Corta-sabores

Sorvete de limão

Carne (escolher uma opção)

Perna de pato confitada, puré de batata e legumes salteados
Estufado de touro em vinho tinto e legumes sobre batata cremosa

Sobremesa

Farólias de baunilha sobre creme de frutos vermelhos
Mousse de chocolate negro, laranja e suspiro de alfazema