



Ementa Seabras Always

Preço: 65,00€

Aperitivos em bar

Gin tónico com especiarias
Martini tinto com laranja
Martini branco com lima
Porto branco extra seco
Sumo laranja com hortelã
Água mineral
Cola com gelo e limão

Finger foods volantes

Folhado de enchidos do Douro
Rissóis de bolonhesa de vitela
Tarteletes de bacalhau gratinado
Blini de mousse queijo, tomate cherry e endro
Croquetes de alheira de aves

Iguarias da região em buffet

Presunto laminado
Taça com melão selecionado
Contraste de pão (milho/água/cereais)
Carcaça de pão saloio, recheada com enchidos e queijo, acompanha de tostas finas
Bruscheta com queijo, pancetta, azeitonas e orégãos
Enchidos transmontanos assados no forno

Mesa do mar

Sapateira recheada ladeada com tostas finas
Polvo perfumado com ervas frescas
Gambas cozidas em contraste com molhos selecionados maioneses d'alho assado, picante,
mostarda antiga

Entradas (escolher 1)

Creme perfumado de legumes
Creme de ervilhas com presunto tostado
Sopa de legumes da horta
Creme de cenoura com amêndoa do Douro

Peixe (escolher 1)

Filet de robalo tostado, acompanhado de puré de azeite virgem, a finalizar com ragu de penca
acelga e cogumelos silvestres
Mil folhas de bacalhau gratinado com alhos tenros, acompanhado com gnocchis salteados com
endro, a finalizar com migas de grelos
Salmão embrulhado em massa folhada, guarnecido com batata gratinada, a finalizar com verduras
da época
Lombo de pescada com molho de marinheiro, guarnecido com suspiro de batata
Bacalhau confitado em leito de espinafres, coberto com maceração de broa, a finalizar com batata
ao sal

Carne (escolher 1)

Perdiz confitada com sucos de vinho tinto, chalotas e cogumelos campestres, embrulhado em
massa folhada com rosti de batata e bacon e migas de grelos
Arroz de pato gratinado com enchidos do douro e queijo ilha S. Jorge, acompanha com salada
verde
Supremos de Perú recheados com migas de alheira e castanhas, regado com molho da madeira,
acompanha com arroz de enchidos e espinafres salteados
Crocante de vitela confitada com foi egras e uvas passas, em leito de ragoût de penca de acelga e
cogumelos selvagens, a finalizar com puré de azeite e brick de pancetta
Tornedó Ibérico cintado com bacon regado com redução de vinho do Porto, guarnecido com batata
gratinada e espinafres salteados ao alho
Assado de vitela e lombo no forno, acompanhada com batata assada, arroz de louro e confit de pêra
com amêndoa tostada do Douro

Doces inteiros

Naked cake de cacau com recheio de lima

Redvelvet com cream cheese

Tarte de maçã caramelizada

Toucinho-do-céu

Bolo brigadeiro de chocolate

Sublime de laranja

Tarte de limão merengada

Pudim de ovos

Tarte de frutos silvestres

Bolo folhado de ovos moles

Doces de colher

Mousse de chocolate com amendoim

Panacotta com coli de frutos silvestres

Leite creme com canela

Fruta

Variedade de frutas laminadas: abacaxi, laranja, kiwi, uvas e morango

Queijos

Queijo da Serra da Estrela (Seia)

Compotas frutadas

Seleção de bolachas e tostas finas

Vinhos

Verde Branco – nossa seleção

Maduro branco e tinto – nossa seleção do Douro

Momento Festivo

Bolo alusivo à data

Servido com flute de espumante (S. Domingos Extra Reserva Bruto)

Café, descafeinado e digestivos

Café expresso, descafeinado, chás diversos aquando o café

Aguardente vínica

Whisky

Licores
Amêndoa amarga

Ceia (escolher 1 opção)

Ceia Aconchegante

Chocolate quente 6 infusões aromatizadas
Scones em contraste com compotas e manteiga

Ceia Q. B.

Caldo verde
Mini preguinhos com fiambre e mostarda

Ceia Snack

Mini-francesinhas