



Menu Vegetariano

Aperitivo

Kir royal or bellini

Entrada

Sopa de abóbora com amêndoas tostadas e um fio de azeite aromatizado de salva

Cogumelos porcinni recheados com queijo ricotta e macedónia de abóbora bebé

Crostini de queijo cabra em vinagrete de framboesa

Primeiro prato

Tempura de ervilhas tortas e feijão verde com aioli de alhos assados

Beringela e tomate gratinado com pesto e mozzarella

Risoto de cogumelos, brócolos, cenoura e cebolinhas pérolas caramelizadas com cRocante de
queijo “grana Padano”

Tira sabores

Sorbet de lima e espumante com rosmaninho

Segundo prato

Pasteis de grão acompanhado de salada e molho de iogurte

Caril leve de beringela com erva-lima acompanhado de arroz basmati aromatizado com jasmin

Stroganoff de tofu e rebentos de bambu acompanhado de puré aveludado de batata nova em
redução de cebolinho

Sobremesa

Soufflé de chocolate negro com coração de chocolate e gelado de baunilha

Pannacota de baunilha artesanal em sopa de ginjas

Desconstrução de pina colada