



MENU DEGUSTAÇÃO

SUGESTÃO DO CHEFE SILVESTRE

1 MARÇO 2008 pelas 13H00

Amuse Bouche

Rolinho de Salmão Marinado em Gin c/ Queijo Fresco e Ervas
Melba de Especiarias c/ Pâté de Camarão e Azeite de Baunilha

Entrada Quente

Pêra Bêbeda c/ Queijo da Serra e Quenelle de Morcela da Beira

Peixe

Pargo Salteado c/ Rebentos de Soja em Suco de Ostras envoltos em Couve Chinesa em Base de Milho Grelhado

Carne

Pluma de Porco Preto c/ Quenelle de Maça e Rosmaninho e Salteado de Cogumelos sobre Tomate Confitado Perfumado c/ Tomilho

Sobremesa

Chantilly de Laranja c/ seus Gomos Salteados em Crocante de Milho e Arroz

Vinhos

Seleção do Enólogo (1 espumante; 1 rosado e 1 maduro tinto)

Almoço será comentado pelo Enólogo Jorge Sousa Pinto

Café

Preço por pessoa: 35 €

