

FOUR SEASONS

VILAMOURA

São Valentim

PORQUE O AMOR MERECE SER CELEBRADO


MENU
ESPECIAL

Amuse bouche

“O PRIMEIRO BEIJO”


Entrada

ESCOLHA 1 OPÇÃO

- ♥ DUO DE CREMES AVELUDADOS: ABÓBORA, GENGIBRE E AMÊNDOA ENTRELAÇADO COM BETERRABA, COENTROS E BATATA-DOCE, SERVIDO COM PÉTALAS CROCANTES
- ♥ SALADINHA FRESCA DE MORANGOS E FRAMBOESAS, HARMONIZADA COM TOMATES CHERRY E DELICADAMENTE AROMATIZADA COM VINAGRE BALSÂMICO DE CHOCOLATE, SERVIDA NUM CESTO CROCANTE 

Prato Principal

ESCOLHA 1 OPÇÃO

- ♥ LOMBO DE BACALHAU FRESCO COM PURÉ DE BATATA-DOCE E NOZ, SERVIDO COM SALICÓRNIA E PICKLE DE CHALOTA CARAMELIZADO EM VINHO TINTO, FINALIZADO COM CROCANTE DE PÉTALA DE ROSA
- ♥ NACO DE VAZIA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA E FUMADO, COM MOLHO DE FRUTOS SILVESTRES E CITRONELA, SERVIDO COM RISOTO DE ROQUEFORT
- ♥ MIL-FOLHAS DE CURGETE E BETERRABA, COM MOLHO DE BAUNILHA E MALAGUETA, FINALIZADO COM CROCANTE DE PIMENTA ROSA 

Sobremesa

ROCHER DE CHOCOLATE, CRUMBLE E GELADO DE FRAMBOESA, SERVIDO COM GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO E MALAGUETA

 VEGETARIANO

NOTA IMPORTANTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros.