

Valentine's Day

14th February ♥ 40€ per person

AMUSE-BOUCHE

A gentle beginning...

A delicate bite of sesame-kissed crayfish resting on a crisp wafer, brightened with shimmering pineapple pearls

✓ Panko-crusted courgette with a whisper of teriyaki, paired with a sweet cherry tomato burst

STARTER

A tender unfolding...

Velvety goat's cheese wrapped in crisp filo, enriched with toasted almond and honey, served alongside apple in soft and crunchy textures

MAIN COURSE - Select 1 option

A moment held close...

A creamy risotto with tender asparagus and prawns, finished with a caramelised scallop and a crisp Parmesan shard

A tender confit duck leg paired with seasonal vegetable tips, a smooth potato gratin and a light orange-honey sauce

✓ A creamy risotto with tender asparagus and mushrooms, lifted by a touch of balsamic and finished with a delicate Parmesan crisp

DESSERT

A love that Lingers

White chocolate brownie paired with fresh strawberries, bright tangerine sorbet and a light salted-peanut crunch

✓ Pear crumble and strawberries paired with bright tangerine sorbet and a light salted-peanut crunch

✓ Vegetarian Option

São Valentim

14 de Fevereiro ♥ 40€ por pessoa

AMUSE-BOUCHE

O primeiro encontro...

Lagostim com um toque de sésamo, servido sobre a sua hóstia e finalizado com pequenas pérolas de ananás

✓ *Curgete crocante em panko com um toque de teriyaki e tomate-cereja*

ENTRADA

Quando o olhar se cruza...

Queijo de cabra em massa filo estaladiça, com amêndoa torrada, mel e maçã em texturas suaves e crocantes

PRATO PRINCIPAL - Escolha 1 opção

O amor toma forma...

Risotto cremoso com espargos e camarão, finalizado com vieira caramelizada e crocante de parmesão

Perna de pato confitada, servido com rebentos legumes, gratinado de batata cremoso e um molho leve de laranja e mel

✓ *Risotto cremoso com espargos e cogumelos, realçado por um toque de balsâmico e finalizado com crocante de parmesão*

SOBREMESA

Onde a doçura se prolonga...

Brownie de chocolate branco com morangos, sorbet de tangerina e um crocante de amendoim salgado

✓ *Crumble de pêra Rocha com morangos, sorbet de tangerina e um crocante de amendoim salgado*

✓ *Opção Vegetariana*