

MENU DO DIA

Creme de grão-de-bico com azeite de ervas
Chickpeas creamy soup with herbal olive oil

Ou / Or

Vol-au-Vent com recheio de queijo fresco e kiwi com salmão fumado
e mix de alfaces

*Vol-au-Vent with stuffing of fresh cheese and kiwi with smoked salmon
and mix of lettuces*

* * *

Bacalhau confitado com feijoada de feijocas da Serra da Estrela com caras
e línguas de bacalhau

Confit codfish with “Serra da Estrela” beans stew with codfish cheeks & tong

Ou / Or

Magret de pato com mel e cremoso de cenoura e couve de lombarda salteada
Duck Magret with honey, smashed creamy carrots and savoy cabbage sautéed

* * *

Pêra do oeste em calda de vinho branco e açafrão com leite-creme
e texturas de morango

Cooked pears in white wine and saffron with milk custard and strawberry textures

€ 15,00 por pessoa, 2 pratos
per person, 2 courses

€ 17,00 por pessoa, 3 pratos
per person, 3 courses
