

## MENU DE SÃO VALENTIM

### VALENTINE'S MENU

#### ENTRADAS | **STARTERS**

Ganache de Foie Gras, Pera Rocha e Vinho do Porto

*Foie Gras Ganache, Pear and Port Wine*

*Vinho Late Harvest KO, Algarve*

Creme de Cogumelos Selvagens com Óleo de Trufa

*Wild Mushroom Cream with Truffle Oil*

#### PEIXE | **FISH**

Rodvalho, Estufado de Lula & Puré de Couve-Flor Assada

*Brill, Squid Stew & Roasted Cauliflower Purée*

*Vinho Late Harvest KO, Algarve*

#### CARNE | **MEAT**

Novilho Confitado, Couve Coração Grelhada & Creme de Aipo Trufado

*Confit Beef, Grilled Cabbage & Truffled Celery Cream*

*Vinho Cardeira Tinto, Alentejo*

#### SOBREMESA | **DESSERT**

Tarte Merengada de Abóbora

*Meringue Pumpkin Pie*

*Porto Tawny Vallado 10 Anos, Quinta do Vallado*

**50€ por pessoa | *per person***

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*