

memmo
PRÍNCIPE REAL
LISBOA • PORTUGAL

BEST OF
UNFOR
GETTABLE
CHEFS
@memmo®

It's all about passion

Café PRÍNCIPE REAL

17 e 18 de abril

April 17th and 18th

Chef Sebastião Vasconcelos

MESA DO BAIRRO



ENTRADAS STARTERS

Cannoli de Sapateira

Crab Cannoli

10€

Carpaccio de Língua de Vaca com Molho Chimichurri

Beef Tongue Carpaccio with Chimichurri Sauce

12€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Tranche de Garoupa com Tomate Confitado,

Azeitonas e Alcaparras

Grouper with Confit Tomato, Olives and Capers

25€

Terrina de Leitão, Puré de Cherovia,

Batata Três Frituras e Molho do Mesmo

Suckling Pig Terrine, Parsnip Purée,

Deep Fried Potatoes and Sauce

25€

SOBREMESAS DESSERTS

Pão de Ló de Alfeizerão

Creamy Sponge Cake

9€

Bolo de Bolacha do Tio Miguel

Uncle Miguel Biscuit Cake

9€

IVA incluído à taxa legal em vigor

15 e 16 de abril

April 15th and 16th

Chef Tiago Sales

HOTEL MEMMO BALEEIRA



ENTRADAS *STARTERS*

Espargos Grelhados, logurte de Cabra, Pickle de Algas e Ervas <i>Grilled Asparagus, Goat's Yoghurt, Algae Pickle and Herbs</i>	12€
Tortilha de Batata com Gamba Rosa do Algarve <i>Potato Tortilla with Pink Prawn from Algarve</i>	14€

PRINCIPAIS *MAIN COURSES*

Presa de Porco, Beterraba e Laranja <i>Black Pork Blade Steak, Beetroot and Orange</i>	25€
Favas à Algarvia com Cogumelos (Vegan) <i>Broad Beans Stew with Mushrooms (Plant-Based)</i>	20€

SOBREMESAS *DESSERTS*

Pão de Ló de Alfeizerão <i>Creamy Sponge Cake</i>	9€
Bolo de Bolacha do Tio Miguel <i>Uncle Miguel Biscuit Cake</i>	9€

IVA incluído à taxa legal em vigor