

memmo
PRÍNCIPE REAL
LISBOA • PORTUGAL

BEST OF
UNFOR
GETTABLE
CHEFS
@memmo®

It's all about passion

Café PRÍNCIPE REAL

18 e 19 de março

March 18th and 19th

Chefs Tiago Silva e Constança Mourão

HOTEL SUBLIME COMPORTA



ENTRADAS STARTERS

<i>Cogumelos, Trufa e Holandês</i>	
<i>Mushrooms, Truffle and Hollandaise Sauce</i>	15€
<i>Aipo, Maçã e Salada Aromática</i>	
<i>Celery, Apple and Aromatic Salad</i>	9€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

<i>Tamboril, Couve, Mexilhão e Favas</i>	
<i>Monkfish, Cabbage, Mussels and Broth Bean</i>	24€
<i>Vazia, Ervilha e Compota de Cebola</i>	
<i>Sirloin, Green Peas and Onion Compote</i>	25€

SOBREMESAS DESSERTS

<i>Chocolate, Caramelo e Limão</i>	
<i>Chocolate, Caramel and Lemon</i>	9€
<i>Mel e Sabugueiro</i>	
<i>Honey and Elderberry</i>	8€

IVA incluído à taxa legal em vigor

20 e 21 de março
March 20th and 21st

Chef Carlos Torres

ÉLEBÊ



ENTRADAS STARTERS

Pataniscas de Bacalhau da Avó Gustinha
Portuguese Codfish Fritters 10€

Mini Francesinha
Sandwich made with Veal Loin, Sausage, Cheese and Spicy Sauce 12€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Bacalhau Élebê
Codfish with Special Sauce and Mashed Potatoes 22€

Cabritinho Assado com Batata e Grelos
Slow-Roasted Young Goat with Roasted Potatoes and Turnip 25€

SOBREMESAS DESSERTS

Rabanada da Avó Gustinha
"Avó Gustinha" French Toast 8€

A Sintonia
Cheese, Ice Cream and Red Fruits 9€

IVA incluído à taxa legal em vigor