



memmo
PRÍNCIPE REAL
HOTEL

EDITION II

UNFOR
GETTABLE
CHEFS
@memmo®

It's all about passion

Café PRÍNCIPE REAL

21 e 22 de maio

May 21st and 22nd

Chef Francisco Martins

BESUSHI, CARCAVELOS



ENTRADAS STARTERS

- Usuzukuri (Trilogia) - 12 fatias / Slices*
Salmão | Atum | Robalo €16
Salmon | Tuna | Sea bass
- Degustação de aperitivos - 5 peças | *Appetizers tasting - 5 pieces*
Vieira com puré de cenoura e gengibre | *Scallop with carrot and ginger purée*
Croquete de atum com maionese de Yuzu | *Tuna croquette with Yuzu mayonnaise* 15€
Gyoza de vegetais | *Vegetable gyoza*
Crispy rice com tártaro de salmão | *Crispy rice with salmon tartar*
Atum crocante na chapa | *Crispy tuna on grill*

PRINCIPAIS MAIN COURSES

- Combinado fusão *Uramakis e Gunkans* - 14 peças 26€
Uramakis and Gunkans Fusion Combo - 14 pieces
- Combinado tradicional *Sashimi e Nigiris* - 16 peças 28€
Atum | Robalo | Lírio | Salmão
Sashimi and Nigiris Traditional Combo - 16 pieces
Tuna | Sea bass | Greater Amberjack | Salmon

SOBREMESAS DESSERTS

- Gelado de sésamo negro com amêndoas torradas 7€
Black sesame ice cream & roasted almonds
- Mochi (Yuzo, morango, amêndoa) - 3 unidades 9€
Traditional Mochi (Yuzu, strawberry, almond) - 3 units

IVA incluído à taxa legal em vigor

23 e 24 de maio

May 23rd and 24th

Chef Frederico Costa Pinto

RESTAURANTE GOLFINHO AZUL, ERICEIRA



ENTRADAS STARTERS

“Ceviche” de tomate com salsa verde	€8
<i>Tomato “Ceviche” with green sauce</i>	
Salada de algas com robalo & sriracha	€15
<i>Seaweed salad with sea bass & sriracha</i>	

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Bitoque de atum com milhos da Madeira	€23
<i>Tuna steak with fried corn from “Madeira” Island</i>	
Garoupa à Bulhão Pato com batata doce	€25
<i>Grouper with lemon & coriander with sweet potato</i>	

SOBREMESAS DESSERTS

Cheesecake partido com diferentes texturas da época	€7
<i>Broken cheesecake with different seasonal textures</i>	
Tarte Banoffee	€9
<i>Banoffee Pie</i>	

IVA incluído à taxa legal em vigor