



MENU 25 €

..... ENTRADA

Salada de salmão fumado, queijo mozzarella, croutons, cebola crocante e creme balsâmico

..... PRATO PRINCIPAL

Peixe - Filete de bacalhau com crosta de broa e alcaparras, Brás de legumes e esparregado

OU

Carne - Rosbife com molho de vinho do Porto e arroz cremoso de cogumelos

..... SOBREMESA

Brownie de chocolate com coulis de framboesa e sorvete

Harmonização OPCIONAL de vinhos

20€

Entrada - Terras de Stº. António, rosé

Prato principal - Monte da Bonança, Vinhas Velhas, branco ou tinto

Sobremesa - Porto Dalva LBV 2017



25€ MENU

..... FIRST COURSE

Smoked salmon salad, mozzarella cheese, croutons, crispy onion and balsamic cream

..... MAIN COURSE

***Fish* - Cod fillet with cornbread crust, capers, and vegetable Brás**

OR

***Meat* - Roast beef with port wine sauce and mushroom risotto**

..... DESSERT

Chocolate brownie with raspberry coulis and ice cream

OPTIONAL wine pairing

20€

First course - Terras de Stº. António, rosé

Main course - Monte da Bonança, Vinhas Velhas, branco ou tinto

Dessert - Porto Dalva LBV 2017