



# MENU 25 €

..... ENTRADA .....

**Bruschetta de presunto e queijo mozarela**

..... PRATO PRINCIPAL .....

**Peixe - Arroz cremoso do mar**

**OU**

**Carne - Trougha folhada de pato, cebolada de  
vinho do Porto, Brás de cogumelos**

..... SOBREMESA .....

**Pudim de caramelo**

Harmonização OPCIONAL de vinhos

20€

**Entrada - Terras de Stº. António, rosé**

**Prato principal - Qta. do Valdoeiro,**

**Branco chardonnay ou Tinto cabernet sauvignon**

**Sobremesa - Porto Dalva LBV 2017**



# 25 € MENU

..... FIRST COURSE .....

**Mozzarella and ham bruschetta**

..... MAIN COURSE .....

***Fish* - Sea food risotto**

**OR**

***Meat* - Duck puff pastry, port wine onion and  
mushroom Brás**

..... DESSERT .....

**Caramel pudding**

OPTIONAL wine pairing

**20€**

**First course - Terras de Stº. António, rosé**

**Main course - Qta, do Valdoeiro,**

**White chardonnay or Red cabernet sauvignon**

**Dessert - Porto Dalva LBV 2017**