



MENU 25 €

..... ENTRADA

Bruschetta de presunto e queijo mozarela

..... PRATO PRINCIPAL

Peixe - Arroz cremoso do mar

OU

**Carne - Trougha folhada de novilho, e
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* - Veal puff pastry, 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