



MENU 25 €

..... ENTRADA

Bruschetta de presunto e queijo mozarela

..... PRATO PRINCIPAL

Peixe - Supremo de bacalhau à Zé do Pipo

OU

**Carne - Rosbife, molho de vinho do porto,
risoto de morcela e ervilhas**

..... SOBREMESA

Pudim de caramelo e gelado de baunilha

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* - Cod fillet Zé do Pipo style**

OR

***Meat* - Roast beef, port wine sauce,
peas and black pudding risotto**

..... DESSERT

Caramel pudding and vanilla ice cream

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