



MENU 25 €

..... ENTRADA

Salada de salmão fumado, cebola crocante, croutons ao alho, queijo morazela e creme balsâmico com abóbora

..... PRATO PRINCIPAL

Peixe - Filetes de pescada com salada fria de batata, legumes e maionese

OU

Carne - Trougha folhada de pato com molhode vinho do Porto, Brás de morcela e legumes

..... SOBREMESA

Bolo de bolacha com gelado de baunilha e creme de café

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 Tawny



25€ MENU

..... FIRST COURSE

Smoked salmon salad, crispy onion, garlic croutons, mozzarella cheese, balsamic and pumpkin sauce

..... MAIN COURSE

***Fish* - Hake fried loin with fresh salad of potatoes, vegetables and mayonnaise**

OR

***Meat* - Duck puff pastry, port wine sauce, black pudding Brás and vegetables**

..... DESSERT

Biscuit cake with vanilla ice cream and coffee sauce

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