

hone

MENU DE GRUPO “O CONQUISTADOR”

NA MESA

A NOSSA SELEÇÃO DE PÃO ARTESANAL, MANTEIGA DOS AÇORES, AZEITE BIOLÓGICO, AZEITONAS GALEGAS MARINADAS COM ERVAS FRESCAS, QUEIJO ATABAFADO E CHARCUTARIA ARTESANAL

ENTRADAS

MEDALHÃO DE ALHEIRA DE PORCO BISARO TRANSMONTANO, OVO DE CODORNIZ, ACELGAS E ESPINAFRES EM TRUFA COM REDUÇÃO DE GINJA DE ALCOBAÇA

OU

CAMARÕES CROCANTES EM MASSA KATAIF, SALADINHA FRESCA, EMULSÃO DE CARIL, GENGIBRE E GINDUNGO

OU

RAVIOLIS DE QUEIJO DE AZEITÃO AMANTEIGADO, COGUMELOS FRESCOS, MIRIM, SOJA E ERVAS CROCANTES

PRINCIPAIS

LOMBO DE NOVILHO CORADO COM PURÉ AVELUDADO DE BATATA DOCE, MOLHO DE MOSTARDA E QUEIJO, LEGUMES SALTEADOS E COGUMELOS FRESCOS

OU

MEIA DESFEITA DE BACALHAU A BAIXA TEMPERATURA COM MOUSSELINE DE GRÃO, PIMENTOS, CEBOLA CONFITADA E AZEITE DE AZEITONAS NEGRAS

OU

CARIL CASEIRO, TOFU MARINADO, ARROZ DE COCO, MAÇAS FRESCAS, GRÃO E LEGUMES FRESCOS

SOBREMESA

TORTA DE LARANJA DO ALGARVE COM GELADO DE AMÊNDOA, SUSPIROS E FRUTAS GLACEADAS

OU

PUDIM ABADE DE PRISCOS COM TOUCINHO FUMADO, GELADO, CRUMBLE E HORTELÃ FRESCA

Lista de ingredientes alergénicos - peixe, glúten, ovos, soja, dióxido de enxofre e sulfitos, leite.