

Jantar de Fim de Ano

Amuse Bouche

- Bolas de carolino de bacalhau à minhota com queijo da ilha

Entradas

- Trougha de queijo amanteigado de ovelha, presunto e molho de uva em moscatel de Setúbal
- Lombinho de bacalhau confitado a baixa temperatura com puré de grão e couve roxa

Prato Principal

- Magret de pato com risoto de manga assada sob ar de laranja, desidratada do mesmo e foi gras

Sobremesa

- “Torta de azeitão” com lemon curde e sopa fria de morangos e hortelã de chocolate
- Petit four
- Bolo de chocolate

Preço

35€/pessoa

Duração do jantar das 19:30 às 22:30.

Bebidas não incluídas.

IVA Incluído à taxa legal em vigor.