

≈ 24 DEC

MERRY CHRISTMAS

FELIZ NATAL
FRÖHLICHE WEIHNACHTEN
— JOYEUX NOËL —
/ | | | \



BY VILA PORTO MARE



MENU

> MED RESTAURANT <

AMUSE BOUCHE

INSPIRATION AND CREATIVITY OF THE CHEF

FOIE GRAS MOUSSE WITH COCA COLA JELLY,
ROCHA PEAR SORBET AND CRUNCHY TAPIOCA

BLUEFIN TUNA TATAKI WITH ASIAN CONSOMMÉ
AND GREEN AROMATIC SPROUTS

TANGERINE SORBET

LAMB LOIN STUFFED WITH TRUFFLE MOUSSE,
RED CABBAGE PURÉE AND POTATO FONDANT MEDALLIONS,
MADEIRA WINE REDUCTION SAUCE WITH CHANTERELLES

COCONUT AND CHOCOLATE NOUGAT WITH APPLE RAGOÛT

COFFEE AND PETIT FOURS

.

AMUSE BOUCHE

INSPIRAÇÃO E CREATIVIDADE DO CHEFE

MOUSSE DE FOIE GRAS COM GELEIA DE COCA-COLA,
SORVETE DE PÊRA ROCHA E CROCANTE DE TAPIOCA

TATAKI DE ATUM RABILHO COM CONSOMMÉ ASIÁTICO
E REBENTOS VERDES AROMÁTICOS

SORVETE DE TANGERINA

LOMBO DE BORREGO RECHEADO
COM MOUSSE DE TRUFAS, PURÉ DE ÇOUVE-ROXA
E MEDALHÕES DE BATATA FONDANT COM REDUÇÃO DE VINHO MADEIRA
COM CHANTERELLES

NOUGAT DE CÔCO E CHOCOLATE COM RAGOÛT DE MAÇÃ

CAFÉ E PETIT FOURS

.

AMUSE-BOUCHE

NACH INSPIRATION UND KREATIVITÄT DES KÜCHENCHEFS

MOUSSE DE FOIE GRAS MIT COCA-COLA GELEE,
ROCHA-BIRNENEIS UND KNUSPRIGEM TAPIOKA

THUNFISCH-TATAKI MIT ASIATISCHEM CONSOMMÉ
UND ARMOATISCHEN GRÜNEN SPROSSEN

MANDARINEN-SORBET

LAMMRÜCKEN MIT TRÜFFEL-MOUSSE GEFÜLLT,
ROTKOHLPÜREE UND MEDAILLONS AUS KARTOFFELFONDANT
AN MADEIRAWEIN-REDUKTION MIT PFIFFERLINGEN

KOKOS-SCHOKO-NOUGAT MIT APFELRAGOUT

KAFFEE UND PETIT FOURS

.

AMUSE BOUCHE

INSPIRATION ET CRÉATIVITÉ DU CHEF

MOUSSE DE FOIE GRAS ET GELÉE DE COCA-COLA,
SORBET À LA POIRE « ROCHA » ET CROQUANT DE TAPIOCA

TATAKI DE THON ROUGE ET CONSOMMÉ ASIATIQUE
AVEC DES POUSES VERTES AROMATIQUES

SORBET À LA MANDARINE

FILET D'AGNEAU FARCI À LA MOUSSE DE TRUFFES,
PURÉE DE CHOU ROUGE ET MÉDAILLONS DE FONDANT
DE POMME DE TERRE, RÉDUCTION DE VIN DE MADÈRE
AVEC DES CHANTERELLES

NOUGAT NOIX DE COCO ET CHOCOLAT
AU RAGOÛT DE POMME

CAFÉ ET PETIT FOURS



#PORTOBAY     

WWW.CHRISTMAS.PORTOBAY.COM



SHARE WITH US !!