

≈ 31 DEC

HAPPY NEW YEAR

BOM ANO NOVO
GLÜCKLICHES NEUES JAHR
BONNE ANNÉE



BY VILA PORTO MARE



MENU

> ALFAMA RESTAURANT <

BONBON OF GAME SAUSAGE
WITH BLACK TRUFFLE MAYONNAISE

FOIE GRAS MI CUIT,
AROMATIC LEAF SPROUTS, TROPICAL FRUITS
& SYMPHONY OF SEAFOOD

BLUEFIN TUNA MEDALLIONS VERY LIGHTLY SEARED
WITH SESAME SEEDS, PRAWN KATAIFI,
SWEET AND SOUR PEPPERS WITH RED ONIONS
AND CREAM OF SWEET POTATOES FLAVOURED WITH SPICES

FLUTE OF SPARKLING ROSÉ WITH RASPBERRY SORBET

TOURNEDOS WELLINGTON WRAPPED IN PUFF PASTRY
WITH FOIE GRAS, FRESH WILD MUSHROOMS,
MADEIRA WINE REDUCTION FLAVOURED WITH BLACK TRUFFLES

BLACK FOREST GATEAU
FLAVOURED WITH KIRSCH LIQUEUR,
BLUEBERRY SORBET AND CRUNCHY STRAWBERRY

COFFEE AND PETIT FOURS

BOMBOM DE ALHEIRA DE CAÇA
COM MAIONESE DE TRUFA PRETA

FOIE GRAS MI CUIT,
REBENTOS DE FOLHAS AROMÁTICAS, FRUTOS TROPICAIS
& SINFONIA DE MARISCOS

MEDALHÕES DE ATUM RABILHO
LIGEIRAMENTE CORADO COM SEMENTES DE SÉSAMO,
CAMARÃO KATAIFI, AGRIDOCE DE PIMENTOS COM CEBOLA ROXA
E CREME DE BATATA-DOCE COM ESPECIARIAS

FLUTE DE ESPUMANTE ROSÉ
COM SORVETE DE FRAMBOESA

TORNEDÓ WELLINGTON
ENVOLTO EM MASSA FOLHADA COM FOIE GRAS,
COGUMELOS FRESCOS SILVESTRES,
REDUÇÃO DE VINHO MADEIRA PERFUMADO COM TRUFA PRETA

FLORESTA NEGRA
AROMATIZADA COM LICOR KIRSCH,
SORVETE DE MIRTILLOS E CROCANTE DE MORANGO

CAFÉ E PETIT FOURS

BONBON AUS TRADITIONELLER WILDKNOBBLAUCHWURST
MIT MAYONNAISE AUS SCHWARZER TRÜFFEL

GÄNSELEBERPASTETE „MI CUIT“
MIT KRÄUTERSPROSSEN, EXOTISCHEN FRÜCHTEN
& MEERESFRÜCHTESYMPHONIE

ZART GEBRATENE MEDAILLONS VOM ROTEN THUN
MIT SESAMSAMEN, GARNELEN IM KATAIFI-TEIG,
SÜSSSAUREN PAPRIKAS MIT ROTEN ZWIEBELN
UND SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT GEWÜRZEN

FLÖTE ROSÉ-SCHAUMWEIN MIT HIMBEERSORBET

FILET WELLINGTON IN GÄNSELEBER-BLÄTTERTEIGHÜLLE
MIT FRISCHEN WALDPILZEN UND REDUZIERTER MADEIRAWEIN-SAUCE
MIT SCHWARZER TRÜFFEL

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
MIT BLAUBEEREN-SORBET UND ERDBEER-KNUSPERTRAUM

KAFFEE UND PETIT FOURS

BONBON AU SAUCISSON DE GIBIER
AVEC DE LA MAYONNAISE DE TRUFFE NOIRE

FOIE GRAS MI-CUIT,
POUSSES D'HERBES AROMATIQUES, FRUITS TROPICAUX
& SYMPHONIE DE FRUITS DE MER

MÉDAILLONS DE THON ROUGE
LÉGÈREMENT ROUSSE AVEC DES GRAINES DE SÉSAME,
DES CREVETTES AU KADAÏF, DES POIVRONS AIGRE-DOUX AVEC
DES OIGNONS ROUGES ET DE LA CRÈME DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES

FLÛTE DE VIN MOUSSEUX ROSÉ
ET SORBET À LA FRAMBOISE

TOURNEDOS WELLINGTON À LA PÂTE FEUILLETÉE
AVEC DU FOIE GRAS, CHAMPIGNONS SAUVAGES FRAIS, SAUCE À LA
RÉDUCTION DE VIN DE MADÈRE PARFUMÉE À LA TRUFFE NOIRE

FORÊT NOIRE
AROMATISÉE À LA LIQUEUR DE KIRSCH, SORBET AUX MIRTILLES
ET CROQUANT À LA FRAISE

CAFÉ ET PETIT FOURS



#PORTOBAY     



SHARE WITH US !!