



Valentine's day

welcome drink

M&M GOLD EDITION BAGA BRUT NATURE
espumante . sparkling wine



couvert

CESTO DE PÃES VARIADOS
AZEITE EXTRA VIRGEM, MANTEIGA DE ERVAS E LIMÃO,
PASTA DE QUEIJO E BETERRABA

Assorted bread basket, extra virgin olive oil,
herb and lemon butter, beetroot and cheese spread

entrada . starter



TATAKI DE ATUM, WAKAME,
GUACAMOLE E BATATA-DOCE
tuna tataki wakame seaweed,
guacamole, and sweet potato

DORY ROSÉ

vinho rosé . rosé wine

pratos principais . main courses

VIEIRAS GRELHADAS
RISOTO DE CENOURA, LIMÃO E AVELÃ
grilled scallops
carrot risotto, lemon and hazelnut

🍷 **ESSÊNCIA TERRAS DO GRIFO**
vinho branco . white wine

MEDALHÃO DE NOVILHO
EM CROSTA DE COGUMELOS E QUEIJO,
CREME DE BATATA, AIPO E TRUFA NEGRA
Beef fillet medallion
with a mushroom and cheese crust, potato cream,
celery, and black truffle

🍷 **HERDADE DO ROCIM RESERVA TINTO**
vinho tinto

sobremesa

FONDANT DE CHOCOLATE
GELADO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR,
CREME DE CARDAMOMO E CARAMELO
chocolate fondant
Madagascar vanilla ice cream,
cardamom and caramel cream

🍷 **BLANDY'S BUAL 10 ANOS**
vinho madeira . madeira-wine

5 PRATOS (courses) : 60€ (P/PAX)
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS (wine pairing) : 25€ (P/PAX)

