

Christmas

MENUS

de degustação



menu I

Couvert

Pão, Manteiga de Ervas, Tapenade
de Azeitona Verde e Húmus de
Beterraba

Amuse Bouche

Terrina de Fígado de Galinha

Massa Sovada, Avelãs
Caramelizadas e Gel de Vinho do
Porto

Espadarte Corado

Batata-doce, Espinafres, Alho
Confitado e Molho e Vinho Branco

ou

Tornedó de Novilho

Batata Duchesse, Legumes de Raiz
Assados e Molho de Vinho Tinto

Sobremesa

Duo de Chocolate Negro e
Chocolate Branco





menu II

Couvert

Pão, Manteiga de Ervas, Tapenade de Azeitona Verde e Húmus de Beterraba

Amuse Bouche

Carpaccio de Atum

Batata-doce, Rúcula, Pinhões e Limão

Sopa Cremosa de Peixe à Baco

Bacalhau Confitado

Batata Colcannon, Brócolos, Amêndoas e Bisque

Saltimboca de Novilho

Batata Fondant, Presunto, Sálvia, Cenoura Confitada e Jus de Vinho do Porto

Creme Brûlée

Gel de Frutos Vermelhos, Crumble de Avelã e Gelado de Baunilha

condições

MENU I | MENU II

35.00€ por pessoa | 43.00€ por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS INCLUÍDO

Vinho branco e tinto da nossa Seleção, refrigerantes, água mineral e gaseificada, café e chá.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Menus disponíveis de 10 de novembro a 23 de dezembro para grupos superiores a 10 pessoas.

E-mail de reserva: diogo.soares@ciproturhotelgroup.com

Reservar, no mínimo, com 4 dias de antecedência.

Todas as taxas incluídas.

oBACo
RESTAURANTE