

Época Festiva



MIRANDUS

RESTAURANTE

Menu Festivo

1 a 24 de Dezembro

Mirandus Couvert

Entradas

Queijo de cabra gratinado com mel Alentejo e chutney de figo

ou

Creme de aipo com amêndoas torradas, óleo de trufa e cebolinho

ou

Tartare de salmão fumado com ervas frescas crème fraiche e crostini

ou

Vegano: Cous-cus com frutos secos e nozes em creme de abacate

Pratos Principais

Peixe

Filete de salmão com alho francês, cebolinho, laranja e gnocchi de manjeriço

ou

Risoto de limão com camarões flambê e tomates cereja confitados

ou

Bife de atum grelhado com vinagrete de legumes em batatas esmagada com azeitona e pesto

Carne

Perna de borrego no forno com molho de vinho do porto, ratatouille e purê de batatas

ou

Peito de pintada na sertã com molho de vinho da madeira, legumes assados e gnocchi de manjeriço

ou

Bife do Lombo na sertã servido rosa com cebolas em vinho do porto e polenta gratinado

ou

Vegano: Ragout de jaca e legumes com arroz aromático

Sobremesa

Creme-brulé com baunilha de Madagáscar

ou

Tarte de alfarroba com gelado de iogurte e frutos vermelhos

ou

Salada de laranja com figos secos, amêndoas e gelado de baunilha

ou

Vegano: Salada de laranja com figos secos, amêndoas e gelado de baunilha vegano

Petit four: Seleção Mirandus

€ 62

Preço por pessoa para Menu de 3 pratos
1 Entrada, 1 Prato principal, 1 Sobremesa. Bebidas não incluídas.

Reservas: +351 282 763 222 ou info@vivendamiranda.com

Pré reserva obrigatória com um mínimo de 72 horas

IVA incluído à taxa em vigor