



Menu de São Valentim

1 copo de vinho espumante

Amuse bouche

Entradas (Escolha 1)

Camarões tigre em massa brick com manga, chilli e salada em vinagrete de amendoim
Salada mista com pinhões tostados e vinagre balsâmico envelhecido
Patê de fígado de aves com rúcula, frutos bosque e grissini
Vegan: Consommé de folhas de lima com legumes finos e ervas aromáticas

Pratos principais (Escolha 1)

Carne

Strogonoff de lombo de novilho com cogumelos, beterraba e arroz de ervas
Peito de Pintada na sertã com molho de vinho da Madeira, alho francês cremoso e gnocchi

Peixe

Linguado à meunière com alcaparras e limão com espinafres salteados e puré de batata
Filete de salmão grelhado com espuma de vinho branco, legumes cremosos de alho francês e laranja com gnocchi
Vegan: Ragout de soja com legumes em molho de caril com arroz de ervas

Sobremesa (Escolha 1)

Parfait de chocolate com manga e molho de maracujá
Strudel de maçã com nozes e gelado de caramelo
Creme brûlée de baunilha
Salada de laranja com figos secos, amêndoas torradas e gelado de baunilha
Vegan: Salada de laranja com figos secos, amêndoas assadas e gelado de baunilha vegan

Petit four

65 Euros por pessoa

Este preço inclui: 1 copo de espumante / amuse-bouche / 1 entrada / 1 prato principal / 1 sobremesa / petit four

Reservas: +351 282 763 222 / info@vivendamiranda.com (min 24 horas de antecedência)