

Valentinstagsmenü

14. Februar 2025

Aperitif

Amuse bouche

Vorspeisen

Tigergarnele im Brickteig gebacken mit Mango und Chilli an Blattsalat in Erdnussdressing
Rindercarpaccio mit grünem Pfeffer, Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette, Ruccolasalat und Parmesan
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen und Hausdressing
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croutons
Vegan: Falaffel mit Soja-Minz-Joghurt an Avocado und Blattsalat mit Sesamdressing

Hauptgänge

Geschmorte Bäckchen vom Mirandesa-Kalb mit Süßkartoffelpüree und feinen Gemüsen
Gegrilltes Filetsteak mit Café de Paris Sauce an glasierten Gemüsen und Kartoffelgratin
Gebratene Perlhuhnbrust mit Madeirawein Sauce auf Ratatouille und Basilikumgnocchi
Gegrillte Seesunge mit Zironen-Karpern-Butter, Spargelbrokkoli und Kartoffelpüree
Vegan: Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und saisonalen Gemüsen

Nachspeisen

Blätterteig Tarte mit karamelisierten Äpfeln und Zimteis
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)
Limetten-Parfait mit Baiserhaube
Gebrannte Creme mit Madagascar Vanille
Vegan: Warmer Schokoladenkuchen mit Haselnüssen und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

Petit four

€ 65 pro Person

Preis beinhaltet: Aperitif, Amuse Bouche, 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert, Petit Four
Alle Preise sind inkl. Mwst.

Bookings: +351 282 763 222 / info@vivendamiranda.com

Boutique Hotel Vivenda Miranda,
Rua das Violetas, Porto de Mós 8600-282 Lagos
www.vivendamiranda.com