

Menu de S. Valentim

14 de Fevereiro 2025

Bebida de boas-vindas

Amuse bouche

Entradas

Camarão Tigre crocante com manga, chilli e salada em vinagrete de amendoim
Carpaccio de novilho com pimenta verde, rúcula e vinagrete de tomate com cebolinho
Salada mista com pinhões tostados e molho da casa
Sopa de tomate com pesto de manjeriço e croutons
Vegano: Falaffel com molho de iogurte e menta, abacate e salada com molho de sésamo

Pratos principais

Bochecha de vitela Mirandesa com puré de batata doce e mini legumes
Lombo de novilho grelhado com molho de «Café de Paris», legumes glaceados e batata gratinada
Peito de Pintada com molho de vinho da Madeira com ratatouille e gnocchi com pesto de manjeriço
Linguado grelhado com manteiga de alcaparras e limão com bimi salteado e puré de batata
Vegano: Caril de batata doce com grão e legumes da época

Sobremesas

Tarte de maçã com massa folhada e gelado de canela
Affogato (Gelado de baunilha com Espresso)
Parfait de lima com merengue
Crème Brûlée de baunilha de Madagascar
Vegano: Fondante de chocolate com avelã e sorvete de groselha preta

Petit four

€ 65 por pessoa

Preço inclui: bebida de boas-vindas, amuse bouche, 1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa, petit four
IVA incluído à taxa legal em vigor

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

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