

Menu S. Valentim

14 de Fevereiro de 2026

WELCOME DRINK & AMUSE-BOUCHE

ENTRADA

Salada mista com pinhões tostados e molho da casa
Tártaro de atum com abacate, óleo de sésamo e salada
Creme de marisco com coco, caril e praliné de peixe
Croquetes caseiros de carne de vaca, com salada de repolho e molho tártaro
Vegan: Falafel caseiro com salada mista e abacate, em vinagrete de sésamo

PRATO PRINCIPAL

Filete de atum grelhado com molho de açafrão, ratatouille e gnocchi de manjerição
Linguado à meunière com limão, alcaparras, bimi salteado e puré de batata
Eminence de lombinho de vitela à moda de "Zürich" com cogumelos, rösti de batata quente e molho cremoso de vinho branco
Lombinhos de borrego com molho de vinho do Porto, cogumelos salteados e batata gratinada
Vegan: Seitan com legumes, em molho de amendoim picante e arroz

SOBREMESA

Crème brûlée com baunilha de Madagascar
Affogato (gelado de baunilha com expresso)
Profiteroles com gelado de pistáchio e molho de toffee
Tiramisù à moda da casa
Vegan: Salada de laranja com figos secos, amêndoas torradas e gelado de baunilha

€ 69

Preço inclui: welcome drink, amuse bouche, 1 entrada,
1 prato principal, 1 sobremesa, petit four
IVA incluído à taxa legal em vigor

RESERVAS

+351 282 763 222 ou info@vivendamiranda.com