



BOUTIQUE HOTEL
VIVENDA
MIRANDA



JANTAR VÍNICO

1 de Maio 2026 - Início às 19:00

SORTIDOS E CANAPÉS

Bolos salgados de cebola, chutney de laranja amarga, magret de pato fumado, Financiers de tomate, creme de queijo de cabra, tomate marinado e cebolinho, Pães de forma brancos, patê de frango com mostarda, patê de pimento, pão de forma branco, Blinis de paperica, creme de rábano e limão, anchovas marinadas, pimenta rosa e aneto, Pães nórdicos, bolo salgado de caranguejo aromatizado, mousse de abacate, raspa de limão, Bolos salgados de noz, creme de queijo Roquefort e nozes, cubos de queijo Roquefort, Bolos salgados de mel e especiarias, creme de bloco de foie gras, geleia de figo, Bilinis com lagostim marinado, creme de limão e salmão fumado.

ENTRADA

Croquete de carne de vaca caseiro com salada de couve e molho tártaro

PRATO DE PEIXE

Camarão tigre "Thermidor"

PRATO DE CARNE

Bochecha de vitela mirandesa com puré de batata e mini legumes

SOBREMESA

Tarte Tatin com gelado de baunilha caseiro

Preço por pessoa 98,00€

Menu de 5 pratos com paring de vinhos, água e chá
IVA incluído à taxa legal em vigor

HERDADE dos TOUCINHOS

PIRR
PORTUGAL

Reservas: +351 282 763 222 ou info@vivendamiranda.com
Boutique Hotel Vivenda Miranda
Rua das Violetas, Porto de Mós 8600-282 Lagos
www.vivendamiranda.com



CARVOEIRO CLUBE
GROUP



BOUTIQUE HOTEL
VIVENDA
MIRANDA



WINE PAIRING DINNER

May 1, 2026 - Starts at 19:00

ASSORTMENTS AND CANAPÉS

Savory onion cakes, bitter orange chutney, smoked duck magret,
Tomato financiers, goat cheese cream, marinated tomato and chives,
Black loaves of bread, chicken pâté with mustard, pepper pâté, white loaf bread,
Paprika blinis, horseradish and lemon cream, marinated anchovies, pink pepper,
Dill nordic breads, flavoured crab savoury cake, avocado mousse, lemon zest,
Walnut savoury cakes, roquefort cream cheese and walnuts, roquefort cheese,
Cubes honey and spice savoury cakes, foie gras block cream, fig jam,
Paprika savoury cakes, crustacean-flavoured cream, blinis marinated crayfish,
Lemon cream, smoked salmon.

STARTER

Homemade beef croquette with cabbage salad and tartar sauce

FISH DISH

Tiger shrimp "Thermidor"

MEAT DISH

Mirandese veal cheek with mashed potatoes and mini vegetables

DESSERT

Tarte Tatin with homemade vanilla ice cream

Price per person 98,00€

5-course menu with wine pairing, water and tea
VAT included

HERDADE dos TOUCINHOS

PIRR
PORTUGAL

Reservations: +351 282 763 222 or info@vivendamiranda.com
Boutique Hotel Vivenda Miranda
Rua das Violetas, Porto de Mós 8600-282 Lagos
www.vivendamiranda.com



CARVOEIRO CLUBE
GROUP