



**HOTEL
HOTEL**

ANIMAL

Menu Passagem de Ano

COUVERT

Pão massa mãe no forno, pasta de camarão e aneto,
húmus de cardamomo e manteiga

WELCOME DRINK

Amuse Bouche

ENTRADA

Pastel de massa tenra, bacalhau,
berbigão, pil-pil

PRATO DE PEIXE

Arroz negro de polvo em duas texturas,
camarão grelhado e provençal de pimentos

PRATO DE CARNE

Tornedó, camarão tigre, legumes grelhados

PRE SOBREMESA

Nuvem com yuzu, laranja de sangue, toranja

SOBREMESA

Mousse de chocolate com sal,
gelado azeite, bolo de mel e camomila,
telha de presunto

S/ Pairing – 120€ p/ Pessoa
C/ Pairing – 160€ p/ Pessoa

Scylla Grande Reserva Tinto
Scylla Grande Reserva Branco

