

PRIMA VERA VERAO 2010

Dalila e Renato Cunha

MENU DEGUSTAÇÃO

CLÁSSICOS FERRUGEM

preço do menu (sem bebidas): € 30

complemento de vinhos*: acresce € 15

*inclui um copo de cada vinho

saudação dos chefes

1.º momento

crocante de alheira de caça, puré de maçã reineta e compota agridoce de tomate-cereja

SOALHEIRO ALVARINHO VINHO VERDE BRANCO 2009

2.º momento

lascas do lagar de bacalhau sobre cama de legumes salteados e crocante de pão com chouriço

AFROS VINHÃO VINHO VERDE TINTO 2008

entremeio degustativo

3.º momento

bochecha de vitela e arroz de feijocas adubado com chouriço de cebola de ponte de lima

SEDNA RESERVA DOURO TINTO 2006

4.º momento

pêra rocha do oeste em geleia de porto vintage sobre tarte de queijo fresco

QUINTA DA REVOLTA PORTO VINTAGE 2006



PRELÚDIO (€ 3,00)

pão e pasta de azeite com bálsamo de alho

SAUDAÇÃO DOS CHEFES

creme de legumes (€ 3,00)

MENU COMPLETO (€ 22,00) uma iguaria à escolha em cada momento

MENU DEGUSTAÇÃO (€ 27,00) todas as iguarias do primeiro momento e uma à escolha no terceiro

1.º MOMENTO (€ 6,00)

cavala fumada em cataplana de tomilho, cebolinhas em alvarinho e caviars de vinagre “Moura Alves”
crocante de alheira de caça, puré de maçã reineta e compota agridoce de tomate-cereja
lascas do lagar de bacalhau sobre cama de legumes salteados e crocante de pão com chouriço
taco de porco preto alentejano em pão-de-ló de castanha e azeitona verde

2.º MOMENTO (€ 14,00)

maresia atlântica - peixe e algas num caldoso carolino biológico

reinterpretações de polvo à lagareiro

bochecha de vitela e arroz de feijocas adubado com chouriço de cebola de ponte de lima

bísaro da “Quinta de Folga” em rojão minhoto e *fondant* de favas com chouriço

JÚNIOR* (€ 8,00)

bifinhos de vitela grelhados, arroz branco e vegetais juniores

*disponível apenas para crianças até aos 10 anos

3.º MOMENTO (€ 5,00)

pêra rocha do oeste em geleia de porto vintage sobre tarte de queijo fresco

romeu e julieta - chamuça de queijo de cabra com marmelada de morango

francesinha de chocolate

gelado de queijo de cabra e espuma de ameixa d’elvas num refrescante copo de gelo

fruta laminada

MENUS DE GRUPO

para grupos com um mínimo de 8 pessoas e escolha prévia do menu, igual para todos os elementos.

produtos com IVA incluído à taxa de 12%