

MENUS NATAL 2011

RESTAURANTE PANORÂMICO PORTUCALE

com vista sobre toda a cidade, mar e montanhas

Preços incluem: Vinhos, água mineral, refrigerantes e café ou chá

MENU 1

Aperitivos do chefe*

Cogumelos grelhados recheados com presunto serrano

Bacalhau lascado no forno com migas de grão e grelos e batata salteada

Queque de chocolate com gelado de nata ou Doces de Natal

Preço por pessoa – 29,00 EUR

MENU 2

Aperitivos do chefe*

Crepe de camarão com salada gourmet e pesto aromático

Porco preto com castanhas perfumado com coentros

Sopa de frutos vermelhos com gelado de lima ou Doces de Natal

Preço por pessoa – 34,00 EUR

MENU 3

Aperitivos do chefe*

Dueto de tomate e vichyssoise guarnecido com queijo de cabra gratinado

Lombo de bacalhau assado sobre grelos com camarão e amêijoas ao vapor

Naco de novilho flamejado com cogumelos

Pudim de baunilha sobre polpa de morango, limão e

infusão de erva aromática ou Doces de Natal

Preço por pessoa – 40,00 EUR

MENU 4

Aperitivos do chefe*

Salmão fumado com alcaparras e funcho

Concha de mariscos gratinada

Lombo de boi em cama de legumes grelhados, redução de balsâmico

de mel e vinho do porto, suavizado com espuma de moscate

Queque de chocolate com gelado de nata ou Doces de Natal

Preço por pessoa – 45,00 EUR

MENU 5

Aperitivos do chefe*

Mil folhas de foie gras de ganso e trufa preta, coulis de framboesa

Cherne grelhado com molho Ravigote

Tornedó envolto em barriga fumada em molho de míscaros, espargos verdes e tomate gratinado

Trilogia de doces conventuais ou Doces de Natal

Preço por pessoa – 55,00 EUR

* Aperitivos do chefe: azeitonas em azeite e ervas, cabeça de xara, paté do chefe, bola de carne, bolinhos de bacalhau, croquetes, 2 variedades de manteiga, pão e tostas

