

# MENÚ DE FIM DE ANO 2017/2018

## PARA COMEÇAR

Creme de cogumelos ligeiramente fumados, com farofa de castanhas assadas *-vegan-*

## ENTRADAS *(escolher uma)*

Ceviche de peixe branco selvagem com diospiro, funcho, maçã verde, vinagrete de amendoim e lascas de côco crocante

Caviar veg. (beringela, tapenade com cacau e pepino japonês com iogurte grego)

Carpaccio de beterraba com muxama de atum do Algarve, mayonese de yuzu

## PRATOS *(escolher um)*

Caril de amendoim da Guiné, camarão selvagem, legumes bio do Poial, arroz thai

Sorrentinos de cacau amargo de S. Tomé, recheados de pêra rocha, chèvre e aipo.  
Salteados com manteiga de salva *-veg*

Tira de carne argentina braseada, redução de malbec, batata doce e legumes assados com tomilho

## SOBREMESAS *(escolher uma)*

Fatia de queijo da Serra DOP

Panna cotta de matcha com creme inglês de baunilha

Fatia de ananás assado com gelado de côco

Mousse de chocolate preto, suspiros de rosas, crocante de nozes, chantilly perfumado com chá preto de rosas

## À MEIA-NOITE

Passas de uva e bombons caseiros

**FELIZ 2018 !!!!**

**50€ (IVA INCLuíDO)**