

JANTAR DE SÃO VALENTIM

VALENTINES' DAY DINNER

14 FEVEREIRO / FEBRUARY 14
19H30 - 22H00 / 7:30 PM - 10 PM

RESTAURANTE MONTE BRASIL



AMUSE BOUCHE

Salmão lascado em massa filo, queijo fresco com ervas finas, compota de malagueta, sucedâneo de caviar

ENTRADA

Vieira corada em creme de ervilha, salada de camarão, cabeça de lulas, rúcula, ovo de codorniz, romã

PEIXE

Cherne à Bulhão Pato, arroz cremoso do mesmo, mexilhão com soja, flor de brócolos

Limpa palato de maçã verde com gengibre e hortelã

CARNE

Tornedó enrolado em bacon, migas de espargos verdes, cogumelos recheados com alheira, molho de madeira

SOBREMESA

Requeijão cremoso, tartines de chocolate, calda de goiabada, morangos frescos com hortelã

AMUSE BOUCHE

Flaked salmon in filo dough, fresh cheese with fine herbs, red Pepper jam, imitation caviar

STARTER

Baked scallop in creamed peas, shrimp salad, calamari tops, arugula, quail egg, pomegranate

FISH

Grouper Bulhão Pato with its creamy rice, mussels with soy, broccoli

Palate cleanser, green apple with ginger and mint

MEAT

Tournedos wrapped in bacon, breaded green asparagus, stuffed mushrooms with breaded sausage, Madeira sauce

DESSERT

Creamy Portuguese ricotta, chocolate tartines, guava paste syrup, fresh strawberries with mint

ANIMAÇÃO COM MÚSICA AO VIVO

ENTERTAINMENT WITH LIVE MUSIC

40€ POR PESSOA, COM BEBIDAS
PER PERSON, WITH DRINKS
IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

R: +351 295 402 280* | tmh@bhc.pt

*Chamada para a rede fixa nacional / Call to a national landline

BENSAUDEHOTELS.COM/TMH

BENSAUDE HOTELS
COLLECTION
AZOREAN
HOSPITALITY
*
SINCE 1955

TERCEIRA MAR HOTEL
