

# ESCAPING WITH LOVE

NO SEU REFÚGIO DE ELEIÇÃO





RESTAURANTE



# Jantar São Valentim

14 Fevereiro 2024

## MENU DEGUSTAÇÃO

### Snacks para partilhar a dois

Tártaro de atum, ovo de codorniz, maionese de lima  
Tempura de polvo, molho romesco, azeitona  
Terrina de pernil, emulsão de trufa

### Bimi grelhado

Terrina de inhame das Furnas, azeitona, romesco, molho verde

### Vieira corada em óleo de caril

Aveludado e couscous de couve-flor, amêndoa e sultanas

### Lombo de bacalhau confitado, crosta de pele de frango

Texturas de milho doce, molho madeira

### Lombo de porco preto, bochecha de porco glaceada

Polenta cremosa de trufa preta e queijo "Topo", brássicas, molho de cidra e bacon fumado

### Piña colada

Ananás, cidreira, crème mousseline, rum, gelado coco

### Délice de framboesa

logurte, baunilha, amêndoa, chocolate branco

### Petit fours

110€

Preço por pessoa | IVA incluído



RESTAURANTE



# Valentine's Day Dinner

February 14<sup>TH</sup> 2024

## TASTING MENU

### Snacks for two

Tuna tartare, quail egg, lime mayonnaise  
Octopus tempura, romesco sauce, olive  
Ham hock terrine, truffle emulsion

### Grilled tender stem broccoli

Local taro root terrine, olives, romesco, sauce vierge

### Seared scallop in curry oil

Cauliflower velouté and couscous, almond and raisins

### Confit salted cod loin, crispy chicken skin

Sweet-corn textures, madeira jus

### Iberian pork rack and glazed pork cheek

Creamy black truffle and "Topo" cheese polenta, brassicas, cider, and smoked bacon jus

### Piña colada

Local pineapple, lemon balm, mousseline cream, rum, coconut ice cream

### Raspberry "délice"

Yogurt, vanilla, almond, white chocolate

### Petit fours

110€

Price per person | VAT Included



RESTAURANTE



# Jantar São Valentim

14 fevereiro 2024

## MENU 3 TEMPOS

### Snacks para partilhar a dois

Tártaro de atum, ovo de codorniz, maionese de lima

Terrina de pernil, emulsão de trufa

### Bimi grelhado

Terrina de inhame das Furnas, azeitona, romesco, molho verde

OU

### Vieira corada em óleo de caril

Aveludado e couscous de couve-flor, amêndoa e sultanas

### Lombo de bacalhau confitado, crosta de pele de frango

Texturas de milho doce, molho madeira

OU

### Lombo de porco preto, bochecha de porco glaceada

Polenta cremosa de trufa preta e queijo "Topo", brássicas, molho de cidra e bacon fumado

### Piña colada

Ananás, cidreira, crème mousseline, rum, gelado coco

OU

### Délice de framboesa

logurte, baunilha, amêndoa, chocolate branco

### Petit fours

60€

Preço por pessoa | IVA incluído



RESTAURANTE



# Valentine's Day Dinner

February 14<sup>TH</sup> 2024

## 3 COURSE MENU

### Snacks for two

Tuna tartare, quail egg, lime mayonnaise  
Ham hock terrine, truffle emulsion

### Grilled tender stem broccoli

Local taro root terrine, olives, romesco, sauce vierge  
OR

### Seared scallop in curry oil

Cauliflower velouté and couscous, almond and raisins

### Confit salted cod loin, crispy chicken skin

Sweet-corn textures, madeira jus  
OR

### Iberian pork rack and glazed pork cheek

Creamy black truffle and "Topo" cheese polenta, brassicas, cider, and smoked bacon jus

### Piña colada

Local pineapple, lemon balm, mousseline cream, rum, coconut ice cream  
OR

### Raspberry "délice"

Yogurt, vanilla, almond, white chocolate

### Petit fours

**60€**

Price per person | VAT Included



**14 fevereiro 2024** | February 14<sup>TH</sup> 2024

## **Menu Omakase**

By Chefe Pedro Rosa

**Flute de Espumante / Sparkling wine flute**

**10 momentos para dois / moments for two**



**65€**

Preço por pessoa | IVA incluído  
Price per person | VAT Included