



JANTAR DE SÃO VALENTIM

14 FEVEREIRO

RESTAURANTE TN
CHEF NUNO GONÇALVES

SNACKS PARA PARTILHAR A DOIS

Crocante de morcela com maçã queimada
Trufa de queijo cabra e noz caramelizada
Tártaro de novilho, em tosta de azeite e flor de sal

Dnes Vranken Brut de France

CARPACCIO DE POLVO

Emulsão de citrinos, caramelo de azeitona

Terras de Grifo branco 2021

FONDANT DE ABÓBORA

Cogumelos shimeji, granola, aveludado de cebola
caramelizada, queijo cabra e tomilho

Terras de Grifo branco 2021

FILETE DE PARGO

Aveludado de marisco com ervas da nossa costa
e óleo de endro

Esporão Reserva branco 2021

VAZIA DE ANGUS MATURADA COZINHADA A BAIXA TEMPERATURA

Cenoura e espargos verdes com empadão de novilho
e molho de vinho do Porto

Terras de grifo Reserva tinto 2018

"PASSION STAR MARTINI"

Sorbet de maracujá,
granizado de vinho espumante, lúcia lima

FLORESTA NEGRA

Texturas de chocolate e cereja
LBV Porto Rozès 2014



VALENTINES' DAY DINNER

FEBRUARY 14

TN RESTAURANT
CHEF NUNO GONÇALVES

SNACKS FOR TWO TO SHARE

*Blood sausage crisp with burnt apple
Goat cheese truffle and caramelized walnut
Beef tartar on toast with olive oil and fleur de sel*
Dnes Vranken Brut de France

OCTOPUS CARPACCIO

Citrus emulsion, olive drop
Terras de Grifo white 2021

PUMPKIN FONDANT

*Shimeji mushrooms, granola,
velvety caramelized onion,
goat cheese and thyme*
Terras de Grifo white 2021

SNAPPER FILLET

*Seafood velvet with greens from our
shores and dill oil*
Esporão Reserva white 2021

SLOW-COOKED AGED ANGUS

*Carrots and green asparagus with beef pie
and Port wine sauce*
Terras de grifo Reserva red 2018

"PASSION STAR MARTINI"

*Passion fruit sorbet,
sparkling wine shaved ice, lemon verbena*

FLORESTA NEGRA

Chocolate and cherry textures
LBV Porto Rozès 2014