

BALCONY

RESTAURANT



JANTAR SÃO VALENTIM

14 FEVEREIRO

19H00 ÀS 20H30 OU 20H30 ÀS 22H00

ENTRADA

Terrina de foie gras com cheesecake de morango, flor de sal,
redução balsâmica e Porto

VINHO BRANCO PILOTO COLLECTION ROXO 2022

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Camarão tigre com risotto de açafroa, limão galego e caviar

PRATO PRINCIPAL CARNE

Lombo de novilho com polenta, cogumelos e espargos

VINHO TINTO 100 HECTARES SUPERIOR 2020

SOBREMESA

Pavlova com curd de citrinos, frutos silvestres e champanhe

65€ Por pessoa
IVA incluído

BALCONY

RESTAURANT



VALENTINE'S DAY DINNER

FEBRUARY 14TH

7 PM TO 8:30 PM OR 8:30 PM TO 10 PM

STARTER

Foie gras terrine with strawberry cheesecake, Fleur de sel,
balsamic, and Port wine reduction

PILOTO COLLECTION ROXO 2022 WHITE WINE

FISH COURSE

Tiger shrimp with safflower risotto, Galician lemon, and caviar

MEAT COURSE

Veal loin with polenta, mushrooms, and asparagus

100 HECTARES SUPERIOR 2020 RED WINE

DESSERT

Pavlova of citrus wild berry curd and champagne

65€ Per person
VAT included