

JANTAR DE SÃO VALENTIM

VALENTINES' DAY DINNER

14 FEVEREIRO / FEBRUARY 14
BASÁLTICO RESTAURANT



COUVERT

Amuse bouche

Tártaro de salmão fumado, tosta de centeio e maionese de alho

ENTRADA

Trouxa de pato, mesclum de alfaces e redução de frutos vermelhos

PRATO DE CARNE

Naco de alcatra em vinho tinto sobre "aligot" de queijo Velho de S. Miguel e cenoura "baby" glaceada

SOBREMESA

Torta de laranja com sorbet de framboesa e crocante de amêndoa

BEBIDAS

Água, vinho seleção do Hotel, sangria de espumante e frutos vermelhos, café e chá

COUVERT

AMUSE BOUCHE

Smoked salmon tartar, rye toast, and garlic mayo

STARTER

Duck loaf, mesclun greens, and red fruit reduction

MEAT COURSE

Beef pot roast in wine over S. Miguel aged cheese aligot, and glazed baby carrots

DESSERT

Orange pie with raspberry sorbet and almond crisp

DRINKS

Bottled water, wine selected by the Hotel, sangria of sparkling wine and red fruit, coffee, and tea

80€ PARA 2 PESSOAS, COM BEBIDAS
FOR 2, INCLUDING DRINKS
IVA INCLuíDO / VAT INCLUDED

Disponibilizamos opções vegetarianas a pedido do cliente
We provide vegetarian options at request of the customer

T: +351 217 222 920* | hal@bhc.pt

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

BENSAUDEHOTELS.COM/HAL

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
AZOREAN
HOSPITALITY
*
SINCE 1955


HOTEL AÇORES LISBOA
★★★★