

MENU

Welcome Drink

Blini de salmão curado
Espumante Bruto Alvarinho

Entrada

Salada de queijo de cabra com peras bêbedas em soalheiro 9%
Soalheiro Clássico

Prato de peixe

Tranche de salmão braseado montado em
esmagada de batata e molho de Beurre Blanc

Cota 27

Prato de carne

Vitela assada a baixa temperatura com vegetais da primavera
(espargos, ervilhas de quebrar, brócolos, cenoura baby)

Primeiras Vinhas

Sobremesa

Mousse de chocolate negro com flor de sal

Soalheiro espumante bruto rosé

Café e infusões The Pur Terroir

