



Silvestermenü 2018

Carpaccio de polvo com filetes de laranja
Oktopus-Carpaccio mit Orangenfilets

Ceviche de atum com alho, lima e coentros
Ceviche von Tunfisch mit Knoblauch, Limette und Koriander

Salada de bacalhau marinado com puré de grão-de-bico
Marinierter „Bacalhau“-Salat auf Kichererbsenpüree

Gambas fritas com alho e whisky
Gebratene Gambas mit Knoblauch und Whisky

Sopa de peixe com açafão
Fischsuppe mit Safran

Sorvete de limão
Zitronensorbet

Funcho grelhado com alcaparras e azeitonas
Gegrillte Fenchel mit Kapern und Oliven

Cogumelos ostra salteados com pinhões
Gebratene Austernpilze mit Pinienkernen

Bolinho de alheira com ovo de codorniz e cebola roxa
Küchlein von Alheira-Wurst mit Wachtelei und roten Zwiebeln

Morcela frita com puré de maçã
Gebratene Blutwurst mit Apfelpüree

Bochechas de porco preto estufadas em vinho tinto com milho frito
In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Iberischen Schwein mit frittierte Polenta nach Madeira-Art

Costeletas de borrego grelhadas com batatas assadas com alecrim
Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin-Kartoffeln

Pastel de nata com gelado de baunilha e canela
„Pastel de Nata“ mit Vanilleeis und Zimt

58,- € p.P.

Reservierung erforderlich bis zum 23. Dezember