

Segunda-feira
4 de novembro de 2024

Couvert

Sopa de Feijão-Verde c/Tomate e Hortelã
Escalopes de Peru c/Cogumelos Salteados
Profiteroles c/Chocolate e Carpaccio de Abacaxi

Terça-feira
5 de novembro de 2024

Couvert

Creme de Favas c/Tortellini de Enchidos Tradicionais
Folhado de Salmão c/Espinafres e Queijo Fresco
Tarte de Amêndoa e Mousse de Citrinos

Quarta-feira
6 de novembro de 2024

Couvert

Sopa Azeda dos Açores
Pato Salteado c/Frutos Secos e Arroz à Antiga
Travesseiros de Sintra c/Gelado Baunilha

Quinta-feira
7 de novembro de 2024

Couvert

Sopa de Cebola Parisiense c/Bruscheta de Queijo
Souflet de Maruca c/Frutos do Mar e Legumes
Banoffe Pie c/Caramelo Salgado e Nozes

Almoços (Segunda a Quinta-Feira) - 14€/Pessoa

Sexta-feira
8 novembro de 2024

Menu de Harmonização "A Castanha e Os Cogumelos"

Almoços (sexta-feira) - 20€/Pessoa

Opção (segunda a quinta-feira)

Menu Bife à Restaurante
'Escola de Sabores' - 18.00€

8 de novembro de 2024

**Menu de Harmonização "As Castanhas e Os Cogumelos"
Com os Vinhos da Herdade do Gamito**

Entrada

As Castanhas, Os Pleurotos e o Bacalhau
Herdade do Gamito Vinho Branco

Sopa

Creme de Castanha c/Nabiça e Shimeji
Herdade do Gamito Vinho Branco

Prato de Peixe

O Robalo c/Rosti de Castanha, Cogumelo Shitaki e Legumes
Herdade do Gamito Vinho Branco

Prato de Carne

Bochechas de Porco c/Risoto de Castanhas Martainha e
Portobello
Herdade do Gamito Vinho Tinto-Alicante Bouschet

Sobremesa

Coulant de Chocolate e Castanhas c/Crumble de Cogumelos Paris



**REAL
GARRAFEIRA**

Almoços (sexta-feira) - 20€/Pessoa