

MENU SÃO VALENTIM

ENTRADA

Ceviche de robalo com abacate e manga, espuma de manjericão

Messias Bruto, Bairrada

PEIXE

Lombinho de corvina tostado com pó de gengibre sobre lascas de batata tostada, puré de aipo e abóbora perfumado com hortelã da ribeira

Artefacto, Alentejo

CARNE

Naco de novilho com alecrim e flor de sal, estufado de mini legumes e batata rosti trufada

Cabrita, Algarve

SOBREMESA

Esfera de chocolate recheada com dois chocolates sobre bolacha de amêndoa, miolo de nozes e molho de caramelo

Rozés Nobile Late Harvest

45€ POR PESSOA

Inclui entrada, peixe, carne e sobremesa, harmonização de vinhos, água mineral, café, chá

RESERVE JÁ A SUA MESA

Hotel Dom Pedro Marina | +351 289 300 780 | marina.booking@dompedro.com