

Better together...

DIA DE SÃO VALENTIM NO NOSSO RESTAURANTE

14 de Fevereiro de 2023

AMOUSE BOUCHE

Tártaro de vieira e pimenta rosa

ENTRADA

Ostras com caviar de morango e hortelã, telha de alho francês e salada fresca de romã

PRATO PRINCIPAL

Lombo de corvina, puré de pastinaca e legumes glaceados em ervas afrodisíacas

PRE DESSERT

Granizado do amor (lima, amoras e mirtilos)

SOBREMESA

Pannacota com texturas de framboesa e gel de rosas

Valor por pessoa: € 69,00

(Inclui também surpresa do Chef)

Mediante reserva antecipada:
reservas@casadacomida.pt
213860889

“estórias
na casa da comida

Better together...

**VALENTINE'S DAY
IN OUR RESTAURANT**

February 14, 2023

AMOUSE BOUCHE

Scallop tartare and pink pepper

STARTER

Oysters with strawberry and mint caviar, leek tile and fresh pomegranate salad

MAIN COURSE

Stone bass fillet, parsnip puree and glazed vegetables with aphrodisiac herbs

PRE DESSERT

Love slushie (lime, blackberries and blueberries)

DESSERT

Pannacota with raspberry textures and rose gel

Price per person: € 69,00

(Also includes Chef's surprise)

Early booking required:
reservas@casadacomida.pt
213860889

“estórias
na casa da comida