



DIA DOS NAMORADOS

MENU ESPECIAL



Espumante e morangos com chocolate na recepção

Amuse Bouche

Gaspacho de morangos macerados em cardamomo

Entrada

Sinfonia de sapateira. Camarão em duas maneiras. Maionese de beterraba assada. Sorvete de abacate

Peixe

Salmão fresco em pão aromatizado. Azeitona kalamata. Nhoque de beterraba. Micro legumes. Cebola pérola caramelizada. Beurre blanc. Flor do ferro

- ou -

Carne

Peito de pato cozinhado a 52° com mel. Flor de anis. Maçã assada com groselha fresca. Batata rosti. Pétalas desidratadas. Redução de amoras selvagens

Pré sobremesa

Sorvete de mirtilos e acácia. Flor do mel

Sobremesa

Chocolate às camadas. Texturas doce e salgada. Glaçage de framboesa fresca. Amor perfeito

· BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS ·

32,50€ p.p.

Reservas:
reservations@armazemdosal.com | (+351) 291 241 285

Com direito a
um maminho e
música ao vivo



DIA DOS NAMORADOS

MENU DE DEGUSTAÇÃO



Espumante e morangos com chocolate na recepção

Amuse Bouche

Gaspacho de morangos macerados em cardamomo

Entrada

Sinfonia de sapateira. Camarão em duas maneiras. Maionese de beterraba assada. Sorvete de abacate

Peixe

Salmão fresco em pão aromatizado. Azeitona kalamata. Nhoque de beterraba. Micro legumes. Cebola pérola caramelizada. Beurre blanc. Flor do ferro

Limpa palatos

Sorvete de mirtilos e acácia. Flor do mel

Carne

Peito de pato cozinhado a 52° com mel. Flor de anis. Maçã assada com groselha fresca. Batata rosti. Pétalas desidratadas. Redução de amoras selvagens

Sobremesa

Chocolate às camadas. Texturas doce e salgada. Glaçage de framboesa fresca. Amor perfeito

· BEBIDAS SELEÇÃO DA CASA INCLUÍDAS ·

45€ p.p.

Reservas:
reservations@armazemdosal.com | (+351) 291 241 285

Com direito a
um maminho e
música ao vivo

