



MENU DEGUSTAÇÃO II

ENTRADAS

Capuccino de Champignon Paris

(+)

Coquile de Bacalhau

(+)

Cocktail de Camarão

PRATOS PRINCIPAIS

Dueto del Mare

*Lagosta e Camarão Rosa Grelhados ao Molho de Ostras ao Champagne, Champignon Paris e Açafrão,
acompanhados de Batata Baroa*

(+)

Sorbet

(+)

Capri

*Medalhão de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao molho Capri, cobertos com Crisps de Alho Poró
acompanhado de Arroz com Amêndoas Laminadas*

(+)

SOBREMESA

Gâteau Méditerranée OU Crème Brûlée

R\$ 207.00