

JANTAR VÍNICO

HARMONIZAÇÃO COM VINHOS
AO LONGO DO JANTAR, SERÃO PROVADOS SEIS VINHOS DA
REGIÃO DO ALENTEJO, CUIDADOSAMENTE SELECIONADOS
PARA HARMONIZAR COM OS DIFERENTES MOMENTOS DA
REFEIÇÃO

SEXTA-FEIRA

28 DE MARÇO 2024, 19H30

NA MESA

COUVERT | PÃO ALENTEJANO, MANTEIGA AROMATIZADA E
AZEITONAS TEMPERADAS

SOPA | CREME DE ABÓBORA COM GENGIBRE

ENTRADA PARA PARTILHAR

TIRAS DE CHOCO PANADAS COM MOLHO DE PAPRIKA
BOLINHOS DE BACALHAU

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE | TRANCHE DE SALMÃO NO FORNO COM LIMÃO E ERVAS
ACOMPANHADO DE LEGUMES SALTEADOS

CARNE | ESPETADA DE PORCO PRETO COM MOLHO DE ALHO E
ALECRIM COM PURÉ DE BATATA E CENOURA CREMOSO

SOBREMESA

SERICAIA COM DOCE DE AMEIXA D'ELVAS
FRUTA FRESCA

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL, ÁGUA COM GÁS
CAFÉ & AGUARDANTE CASEIRA

35.00€ POR PESSOA
VAGAS LIMITADAS.

RESERVAS E MAIS INFORMAÇÕES

TEL.: +351 241 247 360

TLM. E WHATSAPP: +351 924 289 410

E-MAIL: RECACAO@GAVIAONATUREVILLAGE.COM



GAVIÃO NATURE
VILLAGE

