



IS IN THE
MENU DEGUSTAÇÃO
14 DE FEV.

~~ALMOÇO~~
Menu

Amuse bouche

Bombom de Chèvre, laranja e amarguinha

Entrada

Vieira braseada, ravioli de lagosta, esparguete de legumes e gengibre com lima Kaffir

Peixe

Pavê de pargo legítimo, telha de coentros, risoto de amêijoas e caldo de champanhe

Carne

Tornedó de novilho maturado Black Angus, crosta de pimenta rosa e mostarda antiga, couli de framboesas, texturas de trufa branca e molho de Cognac

Pré-sobremesa

Tangerina da Sicília e caviar de limão pimenta

Sobremesa

Sinfonia de frutos vermelhos e chocolates

59€
por pessoa
(água e café incluídos)

Menu apenas para o jantar de dia 14 de fev.

Início às 20h00 · Reservas até dia 9 de fev.

Pagamento de 50% na confirmação da reserva e restantes 50% até dia 9 de fev.

RESERVE JÁ · +351 969 032 751 · rp@hotelfaro.pt