

# Be my Valentine

## MENU - JANTAR

### ENTRADA

Tataki de atum em crosta de sésamo, servido sobre sopa fria de mango perfumado com gengibre aconchegado em salada exótica de soja e ananas.

### PRATO DE PEIXE

Lombinho de dourada da nossa costa sobre esmagada de batata-doce assada em aromas de funcho, servido com salada tépida de endívias perfumada com citrinos

### SORVETE

Sorvete de manga perfumado com lima e Martini Bianco

### PRATO DE CARNE

Medalhão de filé de novilho envolto em grãos de mostarda antiga perfumada com ervas finas, servido com espargos verdes glaceados,

Risoto de cogumelos e jus de Madeira 5 anos.

### SOBREMESA

Brownie de chocolate, perfumado com redução de balsamo, servido sobre tártaro de morangos com maracujá e gelado de baunilha

