

MENU DE ANO NOVO | NEW YEARS EVE MENU | MENU DE NOUVEL ANNÉE

Entrada Fria | Cold Starter | Entrée Froide

Vichyssoise com shimeji, telha de parmesão e cebolinho

Vichyssoise with shimeji, parmesan tuile and chives

Vichyssoise au shimeji, tuile de parmesan et ciboulette

Filipa Pato Blancs des Blancs

Entrada Quente | Hot Starter | Entrée Chaud

Pastel de faisão e trufa sobre crumble de maçã com molho "à Convento de Alcântara"

Pheasant and truffle pastry over apple crumble with "à Convento de Alcântara" sauce

Pâtisserie de faisan et truffe sur crumble de pommes avec sauce "à Convento de Alcântara"

Domingo Soares Franco "verdelho"

Entrada de Marisco | Shellfish Starter | Entrée de Fruits de Mer

Vieira corada sobre puré de ervilha, salicórnia, berbigão e espuma de bulhão pato

Seared scallops over peas puree, sapphire cockle and "Bulhão pato" foam

Coquilles Saint-Jacques sautées sur purée de pois, salicorne, coque et mousse "Bulhão pato" *Vulcânico*

Vulcânico Rosé, Açores

Prato de Peixe | Fish Main Course | Cours Principal de Poisson

Naco de Corvina sobre Risoto Nero, Camarão Tigre, Moqueca e caviar de lima

Croaker on risotto nero, tiger shrimp, moqueca and lime caviar

Corvine sur de risotto nero, crevette Géante, moqueca et caviar de citron vert

Quinta do Ameal Loureiro, Vinhos Verdes

Limpa-Palato | Palate-Cleaner | Nettoyant- Palais

Sorbet de pepino com Grey Goose

Cucumber ice cream with Grey Goose

Glace au concombre et à la Grey Goose

Prato de Carne | Meat Main Course | Cours Principal de Viande

Wellington de veado sobre rosti de batata, cherovia, molho de groselha e aguardante vínica DOC

Venison Wellington over potato rosti, carrots, blackcurrant sauce and DOC wine brandy

Wellington de chevreuil sur rosti de pommes de terre, carotes, sauce au cassis et eau-de-vie de vin DOC

Casa de Saima Baga da Corga, Bairrada

Sobremesa | Desert | Dessert

Financier de chocolate com creme de morango, pistacho, telha de caramelo salgado e frutos vermelhos

Chocolate financier with strawberry cream, pistacho, salted caramel tuile and red berries

Financier au chocolat avec crème à la fraise, pistache, tuile caramel salé et fruit rouges

Porto KOPKE L.B.V.

160€

Preço c/ IVA

Vat included | vat inclusive

Para informações e reservas | information and bookings | information et reservation

info@restaurantesebastiao

+351 210127455

Sebastião
RESTAURANT & BAR