

MENU DO DIA DOS NAMORADOS  
*Valentine's Day Menu*  
MENU SAINT VALENTIN

**ENTRADA • STARTER • ENTRÉ**

**PAIXÃO EM AZEITE**

Trouxa de bacalhau confitado em azeite com pera, morcela e creme de agrião

**PASSION IN OLIVE OIL**

Cod fish confected in olive oil in a bundle with pear, black pudding and cress cream

**PASSION À L'HUILE D'OLIVE**

Morue confite à l'huile d'olive dans un panier avec poires, boudin noir et crème de cresson

**PEIXE • FISH • POISSON**

**YIN & YANG**

Arroz de camarão com coentros e peixe albardado

**YIN & YANG**

Sea food rice with shrimp and coriander with breaded fish fillet

**YIN ET YANG**

Foie gras aux crevettes et coriandre avec poisson pané

**CARNE • MEAT • VIANDE**

**AMOR ESCALDANTE**

Lombinho de porco com geleia de pimentão doce com maçã, puré e molho de alho francês e mostarda

**HOT LOVE**

Pork tenderloin with sweet chili jelly with applesauce, leek puree and leekc sauce with mustard

**AMOUR PASSIONÉ**

Filet de porc à la gelée de chili douce avec compote de pommes, purée et sauce à poireau et moutarde

**SOBREMESA • DESSERT • DESSERT**

**DOCE PAIXÃO**

Demi-cuit com recheio de morango, gelado de vinho do porto e algodão doce

**SWEET PASSION**

Petit gateau with strawberry filling, port wine ice cream and cotton candy

**DOUCE PASSION**

Demi-cuit fourré à la fraise, glace au porto et barbe à papa

Vinho branco ou tinto da casa, água, refrigerantes, cerveja chá e café  
Vin de la maison blan ou rouge, eau, boissons non alcoolisées, bière, thé et café  
White or red house wine, water, soft drinks, beer, tea and coffee

**30€**

*Restaurante do Azeite*

INFORMAÇÕES/INFORMATIONS: T (+351) 925 405 356 E fb@restaurantedoazeite.pt