



SALSA & LOUREIRO

Chef Hélio



JANTAR DA LAMPREIA DE **PENACOVA** / 16 DE FEVEREIRO

APERITIVOS

- Espumante
- Sumo de laranja
- Empadinhas de lampreia
- Pataniscas de lampreia

EMENTA

- Escabeche de lampreia com tostas de pão de mistura
- Arroz de lampreia
- Lampreia à bordalesa
- Mil folhas de framboesas com creme e sorvete de lima
- Café acompanhado de docinho de ovos

BEBIDAS

- Vinho branco da região do Dão "Duque de Viseu"
- Vinho tinto da região do Dão "Quinta do Carvalhão Torto Jean Reserva 2004"
- Água minerais
- Sumo de laranja natural
- 1 Licor Beirão ou 1 Aguardente velha (por pessoa)

€ 30,00

(por pessoa)



HORÁRIO:

jantar das 20h30 às 23h00

RESERVAS:

(+351) **226 086 704**

LOCALIZAÇÃO:

porto palácio **piso -1**