



CASINO ESPINHO

MENU CONVÍVIO NATAL

RESTAURANTE BACCARÁ

APERITIVOS E CANAPÉS QUENTES E FRIOS

Mini francesinha • Vitello Tonnato • Carpaccio de salmão • Polvo com molho verde • Salada bulgur com frutos secos
Salada de abacate com suspiros de gambas • Açorda de camarão em pão de alho torrado • Tiborna de bacalhau sobre base de
queijo das ilhas • Lâmina de queijos portugueses com compota transmontana e frutos crocantes

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

Bacalhau confitado em azeite com puré de grão e espuma de alho • Bacalhau em lascas crocantes de broa, grelos e molho de
azeitona • Polvo braseado sobre migas de broa com redução de Vinho do Porto • Filete de robalo com crosta de amêndoa,
puré de ervilha e molho de citrinos • Filete de garoupa ao vapor de legumes glaceados e emulsão de marisco
Ravioli de legumes com camarão em caldo aromático de marisco

CARNE

Medalhões de vitela com molho de trufa e puré de castanhas • Tornado de vitela com redução de moscatel e risotto de açafrão
Lombo de porco preto com crosta de ervas e risotto de espargos • Migas de espargos com medalhões de porco preto e
redução de vinho do Alentejo • Carré de borrego com molho de hortelã e puré de aipo
Arroz de pato trufado com redução de laranja e chouriço crocante

SOBREMESAS

Cheesecake de requeijão com doce de abóbora e noz • Rabanada de forno com gelado de canela e coulis de frutos vermelhos
Sonhos recheados com creme de laranja e espuma de Vinho do Porto • Toucinho do céu com frio de limão
e pó de amêndoa torrada • Leite-creme queimado na hora com crumble de canela e flor de sal
Tarte de amêndoa com ganache de chocolate negro e frio de ginja

BEBIDAS

Vinhos da nossa seleção (1/2 garrafa por pessoa ou 1 refrigerante ou 1 cerveja) • Águas
Com o café, oferta de Bolo-Rei e Vinho do Porto Tawny (5cl)

CONDIÇÕES GERAIS

48€ (domingo a 5ª feira) • Suplemento 2º prato (à escolha) 10€

58€ (sábados) • Suplemento 2º prato (à escolha) 10€

Preços por pessoa

Escolha prévia de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa

Menu válido para grupos de 40 a 200 pessoas • Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor