

G
A
R
R
A
F
E
I
R
A



VIDAGO PALACE
★★★★★

JANTAR 19H00 - 22H30

MENU

AS SOPAS

Creme de batata, com cogumelos, espargos e crème fraiche

Alergénios: (7)

Creme de cenoura e abóbora Hokkaido

AS ENTRADAS

Presunto alentejano

Figos, balsâmico di Modena e nozes

Alergénios: (8/12)

Morceia de Burgos com maçã da Beira e mel de urze

Rúcula selvagem, pinhões e vinagre de mel e citrinos

Alergénios: (1/8/12)

Ouriço de queijo Chèvre

Chutney de pimentos e óleo de noz

Alergénios: (1/7/8/12)

Ovo a baixa temperatura

Espargos, cogumelos e óleo de funcho

Alergénios: (1/3/7)

OS PETISCOS

Tábua de queijos nacionais

Compotas - Alergénios: (1/7/8)

Tábua de enchidos

Alergénios: (1/12)

Camarão crocante

Maionese de caril de Madras e coentros

Alergénios: (1/2/3/10/12)

Tosta de mozzarella com tomate e pesto

Alergénios: (1/7/8/12)

Falsas trufas de alheira

Maionese de alho e salsa, pimentão fumado

Alergénios: (1/3/10/12)

Pimentos padrón na chapa com flor de sal

Mini pastéis de Chaves

Alergénios: (1/3/7/12)

AS SALADAS

Camarão e alcachofra

Chicória, ovo e molho cocktail

Alergénios: (2/3/6/10/12)

Salada mista

Alergénios: (12)

Beringela em tempura e mel de rosmaninho

Alergénios: (1)

OS PEIXES

Filetes de pregado em pão Panko

Maionese de sweet chili

Alergénios: (1/3/4/10/12)

Paelha de choco e sua tinta

Alergénios: (12/14)

Bacalhau com pil pil

Alergénios: (4)

AS CARNES

Entrecôte do Barroso com molho tradicional (2 pessoas)

Alergénios: (12)

Aroz de costelinhas em vinha-d'alhos com feijão

Alergénios: (1/12)

Brás de alheira do Barroso

Tomate confitado e óleo de coentros

Alergénios: (1/3/12)

Secreto de porco Bísaro lacado com citrinos, gengibre e chili

Alergénios: (12)

MENU

PARA ACOMPANHAR

Arroz de tomate, abóbora e manjeriço

Alergénios: (12)

Espigos de bróculos com azeite e alho

Migas de broa com couve e feijão

Alergénios: (1/12)

Batata frita com alecrim

Alergénios: (1)

Cesto de Pão

Alergénios: (1)

SOBREMESAS

Seleção de fruta laminada

Bolo de chocolate húmido

Alergénios: (1/3/7)

Crepe com citrinos e Grand Marnier

Alergénios: (1/3/7/12)

Cheesecake de queijo Chèvre

Frutos vermelhos com vinho do Porto e anis estrelado - Alergénios: (1/3/7/12)

Creme Brulée de baunilha

Azeite e maracujá - Alergénios: (3/7)

Rabanada caramelizada

Fava tonka - Alergénios: (1/3/7/8)

ESTE MENU CONTÉM ALERGÉNIOS. PARA SUA SEGURANÇA CONFIRA A LEGENDA ABAIXO, POR FAVOR.

ANEXO II DO REGULAMENTO (EU) 1169/2011 SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

1. Cereais que contêm glúten nomeadamente: trigo, centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes híbridizadas e produtos à base destes cereais.

2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.

3. Ovos e produtos à base de ovos.

4. Peixes e produtos à base de peixe.

5. Amendoins e produtos à base de amendoins.

6. Soja e produtos à base de soja.

7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).

8. Frutos de casca rija, nomeadamente: amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos, com excepção de casca rija utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.

9. Aipo e produtos à base de aipo.

10. Mostarda e produtos à base de mostarda.

11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.

12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l.

13. Tremoço e produtos à base de tremoço.

14. Moluscos e produtos à base de moluscos.