

Menu Jantar Festival Vilar de Mouros 2024

Dias 21, 22, 23 e 24 de Agosto

Boas-vindas

1 Flute de espumante Cabriz Bruto e amuse bouche de Roquefort e presunto

Couvert

Pão, broa, manteiga e azeitonas temperadas

Entrada

Sashimi de peixe Gravlax em alho branco, gel de algas e citrinos, frutas, lâminas de tomate cereja e micro ervas

1 copo de vinho

Cabriz Sauvignon Blanc

Principais

Salmão com pistachos em creme de courgette, acompanhado de tártaro de legumes em vinagreta de soja e sésamo tostado

1 copo de vinho

Cabriz Reserva Branco

Entrecôte em aligot e ovo escalfado, com espuma béarnaise e demi-glace de tomilho

1 copo de vinho

Cabriz Reserva Tinto

Sobremesa

Alfajor Argentino recheado de doce de leite e merengue, com crumble de chocolate, namelaka e gelado de Kéfir e lima

Reforço da meia noite

Hambúrguer (servido no bar exterior, à entrada do restaurante)

O menu funciona para os jantares dos dias 21, 22, 23 e 24 de Agosto, entre as 19.30h e as 23h.

O menu inclui um aperitivo de boas-vindas, couvert, uma entrada, 2 pratos principais, sobremesa, 1 copo por pessoa de cada um dos vinhos indicados, refrigerante ou água e café; o reforço da meia noite acompanha com 1 cerveja, refrigerante ou água.

Os clientes que usufruam do menu de jantar do festival poderão permanecer no restaurante até ao término do último concerto dessa noite. No entanto, todos os consumos que não façam parte do menu serão debitados à parte.

O preço do jantar terá que ser pago à entrada do restaurante para o jantar em causa.

65€ por pessoa