

CONHEÇA TAMBÉM A NOSSA EMENTA COMPLETA!



# OUTONO GASTRONÓMICO EM CAMPO DE OURIQUE

*GASTRONOMIC AUTUMN AT  
CAMPO DE OURIQUE*

## ENTRADA/STARTER

NINHO DE COGUMELO PORTOBELLO COM  
PRESUNTO IBÉRICO DE PORCO PRETO, OVOS DE  
CODORNIZ E TRUFAS NEGRAS

*PORTOBELLO MUSHROOM NEST WITH IBERIAN BLACK  
PORK HAM, QUAIL EGGS AND BLACK TRUFFLES*

## PRATO/MAIN COURSE

VAZIA DE WAGYU COM PURÉ DE ALHO NEGRO  
EM CAMA DE COUVE KALE, MIL-FOLHAS DE BATATAS  
COM SÁLVIA E COURGETTES BABY GLACIADAS

*VEAL OF WAGYU BEEF WITH BLACK GARLIC PUREE ON A BED OF KALE,  
POTATO MILLE-FEUILLE WITH SAGE AND GLAZED BABY COURGETTES*

## SOBREMESA/DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT FRANCESA  
COM FRAMBOESA CRISPY E PETA-ZETA

*TRADITIONAL CHOCOLATE MOUSSE*

**95€** POR PESSOA  
PER PERSON

\*APENAS SOB RESERVA E MÍNIMO DE 2 PESSOAS

\*MINIMUM RESERVATION FOR 2 PEOPLE

RESERVAS/BOOK YOUR TABLE: + 351 966 913 699

PRATOS DISPONÍVEIS APENAS PARA RESERVAS  
FEITAS COM ANTECEDÊNCIA DE 24H

   @cicerobistrot