

BE *my* VALEN TINE

MENU SÃO VALENTIM

À CHEGADA

Flute de Espumante com corações de Cassis

ENTRADA

Salmão do Atlântico curado com anis e citrinos, beterraba e ruibarbo em vinagre de vinho
Harmonizado com D. Maria rosé '14

PEIXE

Risotto de Lagosta com estragão e cebolinho
Harmonizado com Qta do Cidrô Chardonnay '13

CARNE

Magret de Pato a baixa temperatura, cogumelos silvestres e emulsão agridoce de laranja
Harmonizado com Vaz de Carvalho '12

SOBREMESA

Petit-fondant de chocolate com tomilho limão, sorvete de baunilha e amêndoas torradas
Harmonizado com Vénus Cocktail

Café & Selecção de chás



Preços por pessoa com IVA e bebidas incluídas.
Reserva obrigatória - Horário: 19h30 às 23h00

HOTEL VINCCI PORTO 4*
TELF. +351 220 439 620 | porto@vinccihoteles.com
www.vinccihoteles.com

