



AUDREY'S

Café — Restaurante — Bar

MENU DE PASSAGEM DE ANO NEW YEARS EVE MENU

2021

AMUSE BOUCHE & WELCOME COCKTAIL

ENTRADA / STARTER

Tartar de salmão fresco marinado em lima, endro, vinagrete e espuma de abacate
Fresh salmon tartare marinated in lime, dill, vinaigrette and avocado mousse

ou / or

Creme de castanhas com croutons de queijo da Serra da Estrela
Cream of chestnuts served with crispy Serra da Estrela cheese croutons

ou / or

Foie gras com maçãs bebadas e glacé balsâmico
Foie gras with poached apples and balsamic glaze

PALATE CLEANSER

PRATO PRINCIPAL / MAIN DISH

Carré de borrego assado com vinagre balsâmico, especiarias numa cama de creme de abóbora assada com tomilho servido com batata gratinada crocante, cogumelos salteados e gema de ovo confitada

Roasted lamb rack with balsamic vinegar and spices on a bed of roasted pumpkin purée with thyme served with crispy potato gratin, sauteed mushrooms and quail egg yolk

ou / or

Camarões Tigre grelhados servido em cama de risotto de lima com molho de piri piri e lima

Grilled Tiger Prawns served on a bed of lime risotto with a chili and lime sauce

ou / or

Trouxa de espinafres e requeijão com pinhões servida com legumes da terra assados
Spinach and cottage cheese filo pastry parcels, topped with pine nuts, served with roasted garden vegetables

PALATE CLEANSER

SOBREMESA / DESSERT

Uma selecção de 5 sobremesas favoritas do Chef
A selection of our Chefs 5 favourite desserts

CAFÉS, SELECÇÃO DE CHÁS E ÁGUA MINERAL / COFFEE, SELECTION OF TEAS AND MINERAL WATER

110€

por pessoa / per person

Necessário Reserva / Table reservation required

*subject to government restrictions / sujeito a restrições governamentais