



ESPLANADA DA OLIVEIRA

NA MESA

Saudação do Chef

O Nosso Pão

Pão de Limão & Pão Rústico / Azeite Extra Virgem

ENTRADA

Salmão

Abacate / Manga / Coentros

ou

Creme de Abóbora

Cebolinho / Rolinho de Legumes

PRATO PRINCIPAL

Pargo

Favas / Presunto Belota / Funcho / Aipo

ou

Lombinho de Porco

Castanha / Lombarda / Feijão Vermelho / Enchidos

SOBREMESA

Pêra Bêbada

Anis / Caramelo Salgado / Vinho do Porto

Inclui água, sumo, 1 copo de vinho, café ou chá e petit-four

40€



ON THE TABLE

Chef's Greeting

Our Bread

Lemon Bread & Rustic Bread / Extra Virgin Olive Oil

STARTERS

Salmon

Avocado / Mango / Cilantro

or

Pumpkin

Chives / Vegetable Spring Rolls

MAIN COURSE

Red Snapper

Fava Beans / Curing Ham / Celery / Fennel

or

Pork Tenderloin

Chestnut / Savoy Cabbage / Red Beans / Cured Meats

DESSERT

Poached Pear

Anise / Salted Caramel / Port Wine

Includes Water, juice, 1 glass of wine, Coffee or Tea and Petit-four

40€



EN LA MESA

Saludo del Chef

Nuestro Pan

Pan de Limón y Pan Rústico / Aceite de Oliva Virgen Extra

ENTRANTES

Salmón

Aguacate / Mango / Cilantro

o

Crema de Calabaza

Cebollino / Rolliito de Verduras

PLATO PRINCIPAL

Pargo

Habas / Jamón Bellota / Hinojo / Apio

o

Solomillo de Cerdo

Castaña / Col Rizada / Frijoles Rojos / Embutidos

POSTRE

Pera al Vino

Anís / Caramelo Salado / Vino de Oporto

Incluye Agua, zumo, 1 copa de vino, café o té y Petit-fou

40€



SUR LA TABLE

Salutation du Chef

Notre Pain

Pain au Citrón et Pain Rustique / Huile d'Olive

ENTRÉES

Saumon

Avocat / Mangue / Coriandre

ou

Velouté de Potiron

Ciboulette / Rouleau de Légume

PLAT PRINCIPAL

Daurade

Fèves / Jambon Bellota / Fenouil / Céleri

ou

Filet de Porc

Châtaigne / Chou de Milan / Haricot Rouge / Charcuterie

DESSERT

Poire Pochée au Vin

Anis / Caramel au Buerre Salé / Vin de Porto

Comprend eau, jus, 1 verre de vin, café ou thé et Petit-four

40€





ESPLANADA DA OLIVEIRA

