

MOONLIGHT SOIRÉE

EXPERIENCE THE MAGIC OF THE NEW YEAR

Manteigas aromatizadas e azeites *Flavored butter and olive oil*

Seleção de pães *Bread selection*

AMUSE-BOUCHE

Tiborna de salmão flamejado com endro e palha de aipo bola

Tiborna of flamed salmon, dill and celery

ENTRADA STARTER

**Medalhão de lagosta sobre *chutney* de cebola roxa e redução de brandy
com tempura de camarão da costa e saladinha de rebentos**

*Lobster medallion, red onion and brandy reduction chutney, Algarve prawn tempura
and shooting sprouts salad*

PEIXE FISH

**Pregado macerado em azeite de frutos secos com puré de couve-flor trufado
com cenoura baby glaceada em tomilho e pétalas de flor**

*Turbot macerated in dried fruit olive oil, cauliflower puree,
baby carrot glazed in thyme and flower petals*

LIMPA PALATO PALATE CLEANSER

Espuma cítrica e citronela *Citrus and citronella foam*

CARNE MEAT

**Filet Mignon sobre brioche de especiarias e molho madeira,
gratin de tubérculos com espargos verdes**

*Filet mignon, spiced brioche and Madeira sauce,
gratin of tubers and green asparagus*

SOBREMESA DESSERT

Truffade de chocolate com petazetas e *crumble* de frutos vermelhos

Chocolate truffade, pop rocks and a red berry crumble

A Truffade e composta por três mini sobremesas com diferentes tipos de chocolate

Petit fours *Petit fours*

KAMAL
— by Dana Filipa —

19:00, 31-12-2019
€165 per person