

# Be my VALENTINE

14 Fevereiro | February



## JANTAR de S. VALENTIM

Restaurante Rossio | Altis Avenida Hotel | 19h30 - 22h30

## S. VALENTINE'S DINNER

Rossio Restaurant | Altis Avenida Hotel | 07.30pm - 10.30pm

### COCKTAIL

Sablé de parmesão | Parmesan sablé

Muffin de bacon | Bacon muffin

Espumante Blanc des Blancs Filipa Pato 3B | Sparkling wine Blanc des Blancs Filipa Pato 3B

Vinho Branco e Rosé Vale das Areias | Vale das Areias White and Rosé Wine

Kir Royal

Sumo de abacaxi com hortelã | Pineapple Juice with mint

Cocktail de frutos vermelhos sem álcool | Red berries free alcohol cocktail

### JANTAR | DINNER

Foie gras, avelã e Porto com aromas de pinho | Foie gras, hazelnut and Porto wine with pine flavors

Vinho Branco Quinta dos Carvalhais, Encruzado  
White wine Quinta dos Carvalhais, Encruzado

Vieira com espumante Vale das Areias e texturas de framboesa | Scallops with Vale das Areias Sparkling wine and raspberry textures

Vinho Quinta da Ribafreixo Rosé de Cashmere  
Wine Quinta da Ribafreixo Rosé de Cashmere

Camarão, risotto de amêijoia e espuma de Bulhão Pato | Prawn, clam risotto and Bulhão Pato foam

Vinho Branco Vale das Areias, Arinto

White wine Vale das Areias, Arinto

Cocktails Clássicos em diferentes texturas |  
Classic cocktails in different textures

Supremo de galinha-do-mato com rösti de batata e queijo da Ilha | Guineafowl with potato and Ilha cheese rösti

Vinho Tinto Vale das Areias, Syrah

Red Wine Vale das Areias, Syrah

Lichia com sorbet de maracujá e laranja crocante | Lychee with passion fruit sorbet and crispy orange

Quinta de Grandjó, Colheita tardia

Quinta de Grandjó, Late Harvest

75,00€ por pessoa, bebidas incluídas | per person, drinks included

IVA incluído | VAT included