

# Be my VALENTINE

14 Fevereiro | February



## JANTAR de S. VALENTIM

Restaurante Feitoria | Altis Belém Hotel & Spa | 19h00 - 22h30

## ST. VALENTINE'S DINNER

Feitoria Restaurant | Altis Belém Hotel & Spa | 07.00pm - 10.30pm

### MENU DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

#### SNACKS

Grão de bico, toffee e amendoim

*Chickpea, toffee and peanut*

Bôla de queijo da Serra, tomate seco e azeitona

*Bical*

*Serra cheese bôla, dry tomato and Bical olive*

Folhas caídas - Atum e batata doce

*Fallen leaves - Tuna and sweet potato*

Pedras Vivas - Batata Olho de Perdiz e alho

*fermentado*

*Living stones - Potato and fermented garlic*

Tartelette de alho francês e camarão de rio

*Leek and prawn*

#### AMUSE BOUCHE

Tártaro de lírio e caviar Oscietra

*Lily tartar and caviar Oscietra*

*Champagne Pommery*

Ostra Angulata e arroz carolino de salicórnia

*queimada*

*Oyster Angulata and burned salicórnia carolino rice*

*Casa Capitão Mor Reserva 2015 - Verde*

Robalo de linha, carabineiro do Algarve e raiz

*de girassol batateiro*

*Seabass, Algarve scarlett shrimp and sunflower root*

*Casa Capitão Mor Reserva 2015 - Verde*

Vitela Barrosã com puré de batata e tuber

*Melanosporum*

*Barrosã veal with potato purée and black truffle*

*Vale das Areias Syrah 2012 - Lisboa*

Sabayon de pistachio e citrinos do Lugar do

*Olhar Feliz*

*Pistachio and citrus fruit sabayon*

*Maçã, nozes pecan e mel*

*Apple, pecan nuts and honey*

*Horácio Simões Moscatel Roxo 2010 -*

*Setúbal*

Preço por pessoa | Price per person 180.00€

Bebidas incluídas | Beverages included

IVA incluído | Vat included