

# PONTE DE FERRO

restaurante

## Menu de Degustação Tasting Menu

- Tártaro de Robalo com Maionese de Spirulina  
Sea Bass Tartare with Spirulina Mayonnaise
- Escalope de Foie Gras com Abacaxi Caramelizado, Aipo e Laranja  
Foie Gras Escalope with Caramelized Pineapple, Celery, and Orange
- Lombo de Bacalhau, Espuma de Batata e Gema de Ovo Frita  
Cod Loin, Potato Foam, and Fried Egg Yolk
- Citrinos de inverno  
Winter Citrus
- Vazia de Novilho Angus, Pastinaga, Cogumelos e Molho de Trufa  
Angus Beef Striploin, Parsnip, Mushrooms, and Truffle Sauce
- Mil folhas de Romã  
Pomegranate Mille-feuille

View Experience: 5€ por pessoa  
View Experience : 5€ per person

• 70€ por pessoa (Inclui água e café)  
70€ per person (Includes water and coffee)

• Suplemento de bebidas: 18€ por pessoa  
Drinks supplement: 18€ per person



Horário: 19h30-21h30  
Opening hours : 19h30-21h30

# PONTE DE FERRO

restaurante

## Menú Degustación Menu Dégustation

- Tartar de Lubina con Mayonesa de Espirulina  
Tartare de Lubine avec Mayonnaise de Spiruline
- Escalope de Foie Gras con Piña Caramelizada, Apio y Naranja  
Écaloppe de Foie Gras avec Ananas Caramélisé, Celeri Et Orange
- Lomo de Bacalao, Espuma de Patata y Yema de Huevo Frita  
Loin de Morue, Mousse de Pomme de Terre et Jaune D'Œuf Frit
- Cítricos de Invierno  
Agrumes D'Hiver
- Lomo Bajo de Ternera Angus, Chirivía, Setas y Salsa de Trufa  
Loin de Veau Angus, Pancais, Champignons et Sauce Truffe
- Milhojas de Granada  
Millefeuille de Grenade

View Experience: 5€ por persona  
View Experience : 5€ per personne

• 70€ por persona (Incluye agua y café)  
70€ par personne (eau et café compris)

• Suplemento bebidas: 18€ por persona  
Supplément boissons : 18€ par personne



Horario: 19h30-21h30  
Horaires: 19h30-21h30