

# PONTE DE FERRO

restaurante

## Menu de Degustação Tasting Menu

- Bola de berlim de salmão em fumo de oliveira  
Berliner with smoked salmon and olive wood smoke
- Ovo 63 graus, molho bearnês, ovas e brioche  
63-degree egg, Béarnaise sauce, fish roe, and brioche
- Medalhão de tamboril ,tortelini de camarão e papada ibérica, molho de espumante  
Monkfish medallion, shrimp tortellini, Iberian pork jowl, and sparkling wine sauce
- Lemon Squash  
Lemon Squash
- Lombinho de borrego, crocante de batata, castanha e abóbora  
Lamb loin, crispy potato, chestnut, and pumpkin
- Esfera de chocolate, frutos do bosque, cereja e menta  
Chocolate sphere with mixed berries, cherry, and fresh mint

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

• Suplemento de bebidas: 29€ por pessoa  
Drinks supplement: 29€ per person



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

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

# PONTE DE FERRO

restaurante

## Menú Degustación Menu Dégustation

- Berlinesa de salmón en humo de olivo  
Boule de Berlin au saumon fumé au bois d'olivier
- Huevo a 63 grados, salsa bearnesa, huevas y brioche  
Œuf à 63 degrés, sauce béarnaise, œufs de poisson et brioche
- Medallón de rape, tortellini de gambas y papada ibérica, salsa de espumoso  
Médaille de lotte, tortellini de crevettes, bajoue ibérique et sauce au vin pétillant
- Calabaza al limón  
Citrouille ou citron
- Solomillo de cordero, crujiente de patata y castaña  
Filet d'agneau, croustillant de pomme de terre et châtaigne
- Esfera de chocolate, frutos del bosque, cereza y menta  
Sphère de chocolat, fruits des bois, cerise et menthe

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: 29€ por persona  
Supplément boissons : 29€ par personne



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