



DA VINHA PARA A MESA

HARMONIZADO COM VINHOS DO DOURO

Pão de trigo sarraceno e manteiga de citrinos
Tártaro de novilho fumado

Carpaccio de polvo
molho aioli e azeite de algas da nossa costa

Lombo de tamboril
risotto de açafrão e lima

Barriga de leitão a baixa temperatura
puré de castanha e cenouras glaceadas

Dacquoise de chocolate e framboesa, espuma de
citrinos e gelado de caramelo salgado
ou Seleção de queijos nacionais

55€
por pessoa

PONTE ^{DE} FERRO
restaurante

