



# Valentine's Day

*Música ao Vivo | Live Music*

## WELCOME DRINK

Vinho Espumante e Morangos/ Sparkling Wine & Strawberries

## COUVERT

Seleção de Pão, Manteiga de Ervas Aromáticas, Rolinhos de Biqueirão e Bruchetta do Mar  
Selection of Bread, Aromatic Herbs Butter, Anchovy Rolls & Sea Bruchetta

## ENTRADAS PARA PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Camarão à Baco/ Baco's Style Shrimps  
Folhado de Cabra com Vinagrete de Frutos Vermelhos/ Goat Pastry with Red Fruits Vinaigrette  
Ostras ao Natural/ Oysters  
Compota de Abóbora com Estaladiço de Presunto/ Pumpkin Jam with Smoked Ham Crackers  
Bolinhos de Alheira com Molho Agri-Doce/ Smoked Game Sausage Rolls with Sweet & Sour Sauce

## BACALHAU PAIXÃO / PASSION CODFISH

Lombo de Bacalhau Fresco com Crosta de Milho, Alho e Ervas, Molho de Maracujá, Arroz Selvagem e Frutas Exóticas  
Fresh Codfish Loin with Corn, Garlic and Herbs Crumbs, Passion Fruit Sauce, Wild Rice & Exotic Fruits

## COSTELETAS DE BORREGO À AFRODITE/ LAMB CHOPS "AFRODITE" STYLE

Costeletas de Borrego com Molho de Canela e Anis, Puré de Cenoura e Ducl de Cogumelos Selvagens  
Lamb Chops with Cinnamon and Anise Sauce, Carrot Pure & Wild Mushrooms Ducl

## SOBREMESA/ DESSERT

Mousse de Chocolate Caramelo com Brownie/ Caramel Chocolate Mousse with Brownie

## *Ou / or*

Espetada de Pão-de-Ló de Banana com Morangos e Molho de Xarope de Acér  
Banana Sponge Cake Kebab with Strawberries & Maple Syrup Sauce

## VINHOS | WINES

Jantar harmonizado com os Vinhos Pato Frio da Herdade do Ribafreixo  
Dinner harmonized with Pato Frio Wines From Herdade do Ribafreixo

## Café/ Coffee

**QUINTA DA RIA – 14.02.18 – 19:00**

Menu 3 pratos/ 3-Course Menu - 30,00 euros

Menu 4 pratos/ 4-Course Menu - 40,00 euros

Mediante Reserva e pagamento antecipado / Reservation and pre-payment required