

**TER
REI
RO**

FOOD CULTURE+
EMOTIONS CONCEPT



31

DEZEMBRO//DECEMBER

WELCOME DRINK | 19:30

Camarão em massa kataifi
 Salmão marinado e maçã verde
 Brandade de bacalhau
 Macaron de especiarias e mousse de foie gras
 Samosas de legumes e raz el hanout
 Empadinhas de cogumelos e trufas

Espumante Adega Mãe bruto
Adega Mãe Pinta Negra branco e tinto
Sumo de maçã
Poncha à Terreiro
Gin tónico

JANTAR

Pão artesanal, manteiga caseira

Escalope de foie gras, tarte Tatin de maçã e mel de cana de açúcar
Grandjô Branco Meio Doce, Douro

Camarão à guillo
Conde de Vimioso Rosé, Tejo

Sorbet de lima, gengibre e manjericão

Duo de vitela, filete e pastilha do estufado, puré de aipo assado
Pomares, Quinta Nova
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Douro

Geleia de framboesa, brülée de baunilha,
 gelado de vinho Madeira e palitos de pistachio
H.M. Borges 5 anos Meio Doce, Madeira

Café
 Petits fours

Bebidas durante o jantar

Vinhos, cerveja & sidra, refrigerantes, águas com e sem gás, café e chá

1 digestivo por pessoa incluído (seleção Terreiro)

À MEIA NOITE

Espumante M&M Gold edition e passas
 (acesso ao fogo de artifício no Terraço da penthouse do Royal Savoy)

98€

por pessoa com bebidas selecionadas
 Preço em euros | IVA incluído à taxa legal em vigor