

## MENU DE PEIXE

Montaremos a parte externa utilizada como buffet em pé, guarda-sóis e poltronas com diversas áreas de estar, estações com mesas e toalhas flandra brancas

Como alternativa à toalha de mesa branca, estão disponíveis toalhas de mesa verde-sálvia por um custo adicional de 1€ por lugar.

### O buffet em pé inclui:

#### CANTO DA BARRA

Copone com vinhos brancos da casa tranquilos e espumantes,  
vinhos tintos, aperitivos não alcoólicos e águas

### CANTO DO BUFFET DE ENTRADAS - 10 A ESCOLHER:

- Palitos de polenta tenros com camarão cozido
- Palitos de salmão com salada mista, maionese e legumes agridoces
- Filete de salmão cortado à faca com croutons
- Cocktail de camarão com salada de abacate
- Palitos de camarão com creme de abóbora, salada ou burrata confitada
- Bolinhos de peixe com salada ou tomate-cereja cremoso
- Bacalhau cremoso com croutons crocantes
- Espetada de polvo grelhado com tomate-cereja
- Espetada de camarão grelhado, tomate-cereja e ananás
- Camarão em massa kataifi com molho tzatziki
- Bolinhos de peixe frito
- Vieiras gratinadas com pão de especiarias
- Camarão rosa croata frito
- Salada de polvo com batatas, azeitonas e tomate cereja
- Salada de choco e legumes à juliana
- Cocktail de Camarão com Molho Rosa e Alface Julienne
- Carpaccio de espadarte fumado e melão
- Salada de funcho e salmão marinado
- Cone de lula frita ou camarão rosa croata ou uma mistura
- Cru Ostras
- Tabuleiros de lagostins crus sem casca
- Dedo de atum albacora

A mesa do Serra di Dino será decorada com toalhas de damasco branco, guardanapos de tecido, talheres de aço e individuais de cerâmica branca ou vidro.

Como alternativa à toalha de mesa branca, estão disponíveis toalhas de mesa verde-sálvia por um valor adicional de 2€ por lugar.

Mesas de madeira sem toalhas e cadeiras também estão disponíveis por um valor adicional de 2€ por lugar.

# Entradas e primeiros pratos

## ENTRADA: 1 DE ESCOLHA SERVIDO NA MESA

- Peixe cru
- Gratinado misto com vieiras, camarões e lagostins gratinados
- Camarões cozidos a vapor e, dependendo da estação do ano, servidos com burrata confitada e creme de espinafres baby/abóbora com bolachas amaretti e alcachofras agri-doces
- Polvo grelhado sobre creme de abóbora com lascas de parmesão e pó de azeitona
- Polvo grelhado em cama de rúcula, tomate cereja confitado, batata ao vapor e maionese com azeitonas
- Tagliatelle de choco sobre creme de batata com limão e crocante de aipo
- Camarão em massa kataifi e molho Tzatziki, frutas vermelhas e pão de laranja
- Carpaccio de espadarte fumado sobre salada mista e maionese com azeitonas e tomates datterini confitados

## RIMEIRO: 2 DE SUA ESCOLHA SERVIDOS À MESA

- Risoto de marisco
- Risotto de camarão e courgette
- Risoto de camarão e abóbora
- Risoto com camarão e radicchio
- Risotto de camarão e limão
- Crepe de camarão e abóbora ou com radicchio ou abobrinha
- Lasanha delicada com ragu de marisco
- Ravióli de peixe com leve pesto de manjeriçã e tomate cereja confit
- Ravióli preto e robalo com ragu de marisco
- Ravióli de bacalhau com aromas mediterrânicos
- Garganelli com ragu de peixe-espada, tomate datterini e manjeriçã

UM SORBET DE LIMÃO OU SORBET DE MANJERICÃO SERÁ SERVIDO ENTRE O PRIMEIRO E O SEGUNDO

# Segundos Lados e Sobremesas

## SEGUNDO: 1 DE ESCOLHA SERVIDO À MESA

- Tamboril à moda mediterrânica
- Tondo de robalo com amêndoas em creme de abóbora/ou ervilha ou à moda mediterrânica
- Corvina porcionada ao sal à vista de todos
- Bife de atum sobre salada mista e legumes agrídoces e maionese
- Filé de pargo estilo mediterrâneo
- Filé de robalo ou corvina em molho de legumes agrídoces romã e açafraão

## ACOMPANHAMENTOS: 2 DE SUA ESCOLHA SERVIDOS À MESA

- Espinafre na manteiga
- Ervilha manteiga
- Abobrinha frita
- Vegetais grelhados
- Batata assada
- Batata duquesa
- Caponata de legumes
- Inveja belga refogada
- Acelga gratinada
- Salada mista
- Tomates gratinados
- Alcachofras na frigideira

## SOBREMESA: 1 DE SUA ESCOLHA SERVIDA À MESA

- Bolo Semifreddo com frutos silvestres ou chocolate em forma redonda ou rectangular
- Millefeuille com creme chantilly e lascas de chocolate ou molho de frutos silvestres
- Bolo Clássico com Pão de Ló de Creme Chantilly, rectangular ou redondo ou com chão decorado à escolha

# Buffet de Frutas e Doces

## BUFFET DE FRUTAS 1 TIPO À ESCOLHA ENTRE:

- Espetadas com mix de frutas
- Frutas fatiadas dispostas em bandejas de vidro

## BUFFET DE DOCES 3 TIPOS À ESCOLHA ENTRE:

- Pastelaria em miniatura
- Doces em frascos
- Amêndoas açucaradas em altos degraus de vidro iluminados com LEDs
- Chocolate e Rum

Café com correções, água e vinhos da nossa adega à mesa

## CANTO DE BAR ILUMINADO PARA COQUETÉIS NO FINAL DA NOITE

No consumo: 7,00€ por peça

Preço € 135,00. por adulto IVA incluído

Menu Infantil Preço 40,00€. incluindo acesso ao buffet de entradas e sobremesas, primeiro e segundo prato à sua escolha.

**OS PREÇOS NÃO INCLUEM O ALUGUEL DE VILLA BORNANCINI**