

LOVE

CELEBRATE

SPECIAL VALENTINE'S DAY

COUVERT

Seleção de pães artesanais,
húmus de beterraba e azeite aromatizado
com framboesa e pimenta rosa
glúten

ENTRADA

Tártaro de camarão com manga e gengibre
ovo, sésamo, mostarda, peixe, crustáceos

PEIXE

Corvina, molho de coco e cardamomo,
risoto de açafrão com citrinos
lactose, peixe, moluscos

HARMONIZAÇÃO: ESPORÃO RESERVA BRANCO

CARNE

Perna de pato confit, mil-folhas de abóbora,
jus de Moscatel Roxo Horácio Simões
com perfume de citrinos
aipo, sulfitos

HARMONIZAÇÃO: ESPORÃO RESERVA TINTO

SOBREMESA

Panna Cotta "La Passione"
glúten, lactose, amendoim

HARMONIZAÇÃO: MOSCATEL HORÁCIO SIMÕES

**REAL
MARINA**

HOTEL & SPA
OLHÃO

SHARE
THE
LOVE



REALHOTELSGROUP.COM

LOVE

CELEBRATE

SPECIAL VALENTINE'S DAY

COUVERT

Artisan bread selection, beetroot hummus
and olive oil infused with raspberry
and pink peppercorns | gluten
gluten

STARTER

Shrimp tartare with mango and ginger
egg, sesame, mustard, fish, crustaceans

FISH

Sea Bass with coconut and cardamom
sauce, saffron risotto with citrus notes
lactose, fish, molluscs

WINE PAIRING: ESPORÃO RESERVA WHITE

MEAT

Confit duck leg, pumpkin mille-feuille,
Horácio Simões Purple Moscatel jus
with citrus notes
celery, sulphites

WINE PAIRING: ESPORÃO RESERVA RED

DESSERT

Panna Cotta "La Passione"
gluten, lactose, peanut

WINE PAIRING: HORÁCIO SIMÕES MOSCATEL

**REAL
MARINA**

HOTEL & SPA
OLHÃO

SHARE
THE
LOVE



REALHOTELSGROUP.COM