

MENUS DE NATAL

Jantares e Almoços



MENU 1

35€ pp

COUVERT

Pão de massa mãe, manteiga artesanal e azeite.

ENTRADAS

- Húmus clássico e tostas artesanais.
- Pastéis de cogumelos e mozzarella trufada.

BEBIDAS

- Águas e cafés.
- 1/2 garrafa por pessoa de Odisseia branco ou tinto.

SOBREMESA

Tarta basca de bolacha e café.

PRINCIPAL

Vazio de novilho laminado, salada de rúcula e maçã com arroz de cogumelos.

MENU 2

45€ pp

COUVERT

Pão de massa mãe, manteiga artesanal e azeite.

ENTRADAS

- Carpaccio de novilho e molho teryaki , maionese trufada com coração de alface e pão frito.
- Tataki de atum com molho XO , salada de algas Wakame e cebola crocante.

PRINCIPAL

- Arroz de cogumelos, gema de ovo confitada e salsa de trufa.
- Vazio de novilho laminado, salada de rúcula e maçã e batatas fritas.

SOBREMESA

Brownie de chocolate, gelado de avelã e caramelo salgado.

BEBIDAS

- Águas e cafés.
- 1/2 garrafa por pessoa de Odisseia branco ou tinto.

MENU 3

A PARTIR DE 25€ pp

Personalize o seu menu connosco, de acordo com as suas preferências alimentares e o seu orçamento.

*número mínimo de 6 participantes.

**sujeito a disponibilidade.

***reservas - reservas@eter-porto.pt e 915 724 510

RESERVAS

915 724 510

reservas@eter-porto.pt

