TRIBECA®
RESTAURANTE · BRASSERIE

MENU PASSAGEM DE ANO 26-27



PARA APALADAR

Aveludado de espinafres e cogumelos aromatizado com chouriço ibérico, quenelle de natas e nozes

PARA COMEÇAR

Surf&Turf de camarão, brusqueta de mozzarella e presunto bísaro,

brunhesa de legumes e molho rosa

PARA CONTINUAR

Lagosta e vieiras baseadas, tagliatelle, molho de champanhe

e caviar de tobiko

INTERMEZZO

Sorvete Mojito

PARA TERMINAR

Pato confitado com laranja ao Grand Marnier em cama de batata palha, juliana de laranja e abóbora cabotiá

SOBREMESA

Harmonia tropical
Abacaxi caramelizado, canela, gelado de coco e frutos vermelhos

BEBIDAS DRINKS

Vinho branco: Grand'Arte, Chardonnay, 2024, Doc Lisboa
Vinho tinto: Quinta da Lapa Selection, 2023, Doc Tejo
Água com e sem gás, refrigerantes e cerveja
Café, chá e trufas de chocolate

ÀS 23H:59 ESPUMANTE RESERVA BRUTO