

Jantar do Congresso

Aperitivos líquidos e sólidos;

Entrada: Cremoso de cenoura e abóbora com apontamentos de canela ou creme de alho francês com crocante de amêndoa torrada;

Prato de peixe: Lombinhos de bacalhau dourado com molho à chef guarnecido com puré de batata e grão de brócolos aferventados;

Prato de carne: Magret de pato em redução de mel e citrinos, acompanhado de arroz aromatizado e legumes ao alho;

Sobremesa: Trilogia de toucinho do céu, acompanhado de maçã assada em vinho do Porto e mel acompanhado de kiwi fresco ou Delícia de chocolate em cama de coli de frutos silvestres, acompanhado de abacaxi;

Bebidas: Vinho branco e tinto, água, sumo de laranja e café.