

# Passagem do ano 2017/8

## Menu

### Copo de Prosecco

Variedade de pão com a especialidade do Chefe

### Entradas

Sopa cremosa de lavagante

Ceviche de atum e abacate

Carpaccio de bife

Flor de sal, azeite virgem, alface rúcula e queijo parmesão

Duo de tempura

Tempura de legumes e camarão, molho chilli agridoce  
(Opção Vegetariana)

Mini entrecosto

Gengibre e teriyaki

### Pratos Principais

Carré de Borrego

Numa crosta de ervas e queijo parmesão. Servido com molho de vinho tinto, acompanhado de batatas dauphinoise e legumes.

Pato Confit

5 especiarias, glaze de laranja, batatas dauphinoise e bok choy

Lombo de Salmão

com espinafres e tomate cereja numa base de massa folhada.  
Batatas novas.

Risotto de Limão

Camarão frito c/ alho  
(Vegetariano - com espargos)

### Sobremesas

Bolo de queijo com kahlúa e baileys

Brownie de chocolate e caramelo salgado,  
gelado de baunilha

Café e petit fours

€80.00 por pessoa

(Outros descontos não aplicáveis)

Iva Incluído na taxa em vigor.



Menu de 4 pratos

Aberto às 19:00h - Festa até tarde  
Música de DJ

Fogo de artifício na Praça á meia noite

Pré-pagamento integral para garantia da reserva  
289 356 079 / 289 353 436

Email: montysrestaurantbar@mail.telepac.pt

