

BOVINO®

STEAKHOUSE

QUINTA DO LAGO

HAPPY

New Year



Menu

AMUSE BOUCHE

Butternut squash soup with toasted seeds and Algarve orange flavours

STARTERS

Steak tartare, horseradish, mustard pickles and micro coriander

OR

Seared scallop, tiger prawns, charred sweetcorn purée, crispy smoked ham, black garlic cream and coriander foam

OR

Three textures of cauliflower with toasted hazelnut, lemon cream and micro greens

MAIN COURSE

CHOOSE BETWEEN INDIVIDUAL OR SHARING MENU

INDIVIDUAL MENU

Fillet USA

Served with truffled potato gratin and Q Farm vegetables.

Sauces: peppercorn, gravy & Madeira wine and homemade chimichurri

OR

Confit cod, chickpeas and sweet potato purée, slow cooked egg, crispy olives and Q Farm vegetables

OR

Cucumber ravioli, cream cheese, mustard and champagne sauce

SHARING MENU FOR TWO

Bone-in striploin USA and lobster tail confit

Served with gratin creamed spinach, truffled potato gratin, triple cooked fries and Q Farm salad. Sauces: peppercorn, gravy & Madeira wine and homemade chimichurri

OR

Prime rib dry aged "Minhota Gallega"

Served with gratin creamed spinach, truffled potato gratin, triple cooked fries and Q Farm salad. Sauces: peppercorn, gravy & Madeira wine and homemade chimichurri

DESSERTS

Pumpkin lava cake, almonds, cream cheese and vanilla ice cream

OR

Four chocolate square, milk ice cream and caramelized nuts

OR

Apple tart tartin, cinnamon ice cream and raspberry powder

€165 PER PERSON, DRINKS NOT INCLUDED

If you have a food allergy please ask our staff about the ingredients in each dish. All prices in euros (€).
VAT included at legal rates. No food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed. We have a complaints book.

BOVINO®

STEAKHOUSE

QUINTA DO LAGO

FELIZ

Ano
Novo



Menu

AMUSE BOUCHE

Creme de abóbora com sementes tostadas e aroma de laranja Algarvia

ENTRADAS

Tártaro de novilho, horseradish, pickles de mostarda e micro coentros

OU

Vieira corada, camarão tigre, puré de milho tostado, presunto crocante, creme de alho negro e espuma de coentros

OU

Três texturas de couve-flor, avelã crocante, creme limão e micro ervas

PRATO PRINCIPAL

ESCOLHA ENTRE O MENU INDIVIDUAL OU O MENU PARA DIVIDIR

MENU INDIVIDUAL

Lombo de novilho USA

Servido com batata gratinada trufada e legumes da Q Farm.

Molhos: pimenta verde, gravy & vinho da Madeira e chimichurri caseiro

OU

Bacalhau confitado com puré de grão e batata doce, ovo sous-vide, azeitona crocante e legumes da Q Farm

OU

Ravioli de pepino, queijo creme, mostarda e champanhe

MENU PARA DIVIDIR 2PESSOAS

Bife da vazia USA com osso e rabo de lagosta confitado

Servido com espinafres cremosos gratinados, batata gratinada trufada, batatas fritas e salada proveniente da Q Farm. Molhos: pimenta verde, gravy & vinho da Madeira e chimichurri caseiro

OU

Costeleta maturada "Minhota Gallega"

Servido com espinafres cremosos gratinados, batata gratinada trufada, batatas fritas e salada proveniente da Q Farm. Molhos: pimenta verde, gravy & vinho da Madeira e chimichurri caseiro

SOBREMESAS

Delícia de abóbora com amêndoa, requeijão e gelado de baunilha

OU

Bolo com quatro tipos de chocolate, gelado de nata e nozes caramelizadas

OU

Tarte tartin de maçã com gelado de canela e pó de framboesa

165€ POR PESSOA, BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS.

Se tiver alguma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livros de reclamações.