

MENU FIM DE ANO
2023-2024

WHAT'S
UP EÇA?



“À mesa com
Eça de Queirós”

“é o comer que faz a fome”

Saudação do chef

Cestinho de pão, cogumelos, alheira e maçã acompanhado com Espumante Rosé Aplauso

“Primo Basílio”

Canja de Amêijoas

“A Relíquia” Prato de Peixe

Arroz cremoso do Baixo Mondego de Carabineiro e outros sabores do Mar, acompanhado com Folhas Caídas Chardonnay

“A Cidade e as Serras” Prato de Carne

Tentúgal de Leitão, castanhas e Horta do Chefe acompanhado com Vigno Reserva Tinto

“O Crime do Padre Amaro” Sobremesa

“Jardins do Eça”

Mousse de chocolate com gelado de nata, cubos salgados de cacau e avelã acompanhado com Vinho do Porto Rozés Infante 10 anos

“A tragédia da Rua das Flores”

Bebidas Incluídas

valor p/ pessoa: 125,00€



Chef's Salutation

Mini bread basket filled with mushrooms,
poltry sausage "Alheira" and apple

Rose Sparkling Wine Aplauso, Bairrada Region

"Primo Basílio"

Clams Broth

Rose Sparkling Wine Aplauso Bairrada Region

"A Relíquia" Fish Main

Seafood creamy rice from Mondego rice fields
and Cardinal Prawn

White Wine, Folhas Caídas, Chardonnay, Douro Region

"A Cidade e as Serras" Meat Main

Suckling Pig phyllo puff, chestnut and baby vegetables

Red Wine, Vigno Reserva, Dão Region

"O Crime do Padre Amaro" Dessert

"Jardins do Eça"

Chocolate mousse, salted cacao and hazelnut cubes
with vanilla ice cream

Fortified Wine, Porto Rozés 10 anos Infanta Isabel

"A tragédia da Rua das Flores"

Drinks Included

Price per person: 125,00€

