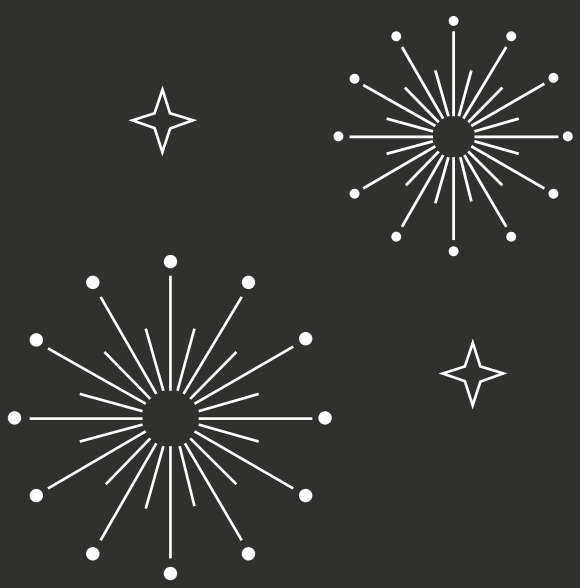
Lumi

MENU DE ANO NOVO



AMUSE-BOUCHE
Bombom de queijo-cabra com chocolate branco, beterraba agridoce e noz pecan

ENTRADA
Vieira braseada com couve-flor fumada, maçã verde e manteiga noisette

PEIXE
Pregado assado com arroz cremoso de amêijoa e algas

CARNE
Costela mendinha cozinhada a baixa temperatura com pastinaca assada, cogumelos e jus de trufa

SOBREMESA
Laranja do Algarve com azeite virgem extra e manjericão

BEBIDAS
Água mineral, sumos, refrigerantes, espumante, vinho branco e tinto à escolha do sommelier, café e chá

180€

Preço por pessoa. Crianças até aos 11 anos têm 50% de desconto. IVA incluído. Pagamento: depósito de 100% no momento da reserva. Cancelamento: Em caso de cancelamento até 15 dias antes do evento, 50% do depósito é reembolsável. Se o cancelamento for efetuado nos 15 dias anteriores ao evento, será cobrado 100% da reserva cancelada. Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar.