

Menu S. Valentim

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

I MOMENTO

Surpresa do Chef Marco Gomes

II MOMENTO

Polvo BBQ

*Vieira fumada, tomate coração de boi, chalota e agrião
Torre de Gomariz Escolha 2022, enologia de Rita e Isidro Costa*

III MOMENTO

Cantaril da nossa costa

*Gamba vermelha, espargo branco, alcachofra, funcho e alga nori
Fita Preta - O Ancestral - 2022, enologia de António Maçanita
&*

Magret de Pato

*Tomate fermentado, erylgi, batata-doce, aipo e baunilha
Zagalos Reserva 2018, enologia de Miguel Louro*

IV MOMENTO

Flor de la passion

Chocolate negro 85%, maracujá, beterraba e curry de maduras

V MOMENTO

Limão bio fermentado

*Morango, poejo, parmigiano e flor de hibiscus
Bacalhã Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos, Enologia de Filipa Tomaz da
Costa*

Preço por pessoa: 70.00€ sem bebidas **ou** 95.00€ com harmonização vínica
Menu disponível dia 14 de fevereiro 2024 (Único menu a ser servido no Restaurante)
Reservas: reservas@torredegomariz.com | 253 929 160 (chamada fixa nacional)

Valentine's Menu

WELCOME COCKTAIL

I MOMENT

Surprise from Chef Marco Gomes

II MOMENT

Octopus BBQ

Smoked scallop, beef heart tomato, shallot and watercress

Torre de Gomariz Escolha 2022, enologia de Rita e Isidro Costa

III MOMENT

Redfish from our coast

Red prawn, white asparagus, artichoke, fennel and nori seaweed

Fita Preta - O Ancestral - 2022, enologia de António Maçanita

&

Duck Confit

Fermented tomato, eryngii, sweet potato, celery and vanilla

Zagalos Reserva 2018, enologia de Miguel Louro

IV MOMENT

Passion flower

85% dark chocolate, passion fruit, beetroot and ripe curry

V MOMENT

Fermented bio lemon

Strawberry, pennyroyal, parmigiano and hibiscus flower

Bacalhã Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos, Enologia de Filipa Tomaz da Costa

Price per person: 70.00€ without drinks **or** 95.00€ with drinks supplement

Menu available on February 14th (no other options will be served in Gomariz Restaurant)

Reservations: reservas@torredegomariz.com | +351 253 929 160 (national network call)