

São Valentim / Valentine's Day Saint Valentin

14/02/2025

Música ao Vivo / Live Music



Entradas / Starters / Entrées / Vorspeise / Voorgerechten

Ostras ao natural com limão e cebolinho / Natural oysters with lemon and chives / Huîtres naturelles, citron et ciboulette / Austern mit Zitrone und Schnittlauch / Oesters met citroen en bieslook
ou / or / oder / of

**Peito de pato fumado com molho de frutos silvestres / Smoked duck breast with berry sauce
Magret de canard, sauce aux fruits rouge / Geräucherte Entenbrust mit Beeren-Soße / Gerookte eendenborst met bessensaus**
ou / or / oder / of

Queijo Chèvre com maçã caramelizada em vinho Moscatel / Chèvre cheese with caramelized apple in Muscat wine / Fromage de Chèvre et pomme caramélisée au vin de Muscat / Chevre-Käse mit karamellisiertem Apfel in Muskatellerwein / Chevre kaas met gekarameliseerde appel in muskaatwijn

Pratos Principais / Main Courses / Plats Principaux / Hauptspeise / Hoofdgerecht

**Tornedó de Novilho com cebola caramelizada com legumes frescos e um puré de batata e aipo
Veal Tournedos with caramelized onion with fresh vegetables and mashed potatoes and celery
Tournedos de veau aux oignons caramélisés, légumes frais et purée de pomme de terre et céleri
Tournedos vom Kalb mit karamellisierten Zwiebeln mit frischem Gemüse, Kartoffelpüree und Sellerie
Tournedos van kalfsvlees met gekarameliseerde ui, verse groenten, aardappelpuree en Selderij**
ou / or / oder / of

**Filete de linguado com gambas, batata assada e legumes frescos / Sole fillet with prawns, roasted potatoes and fresh vegetables / Filet de sole au crevettes, pommes de terre rôties et légumes frais
Seezungenfilet mit Garnelen, gerösteten Kartoffeln und frischem Gemüse / Tongfilet met garnalen, geroosterde aardappelen en verse groenten**
ou / or / oder / of

**Risotto de cogumelos e lascas de Parmesão / Mushroom Risotto and Parmesan shavings
Risotto aux champignons accompagné de copeaux de Parmesan / Risotto mit drei verschiedenen Pilzsorten und Parmesan-Raspeln / Risotto met drie verschillende champignons en Parmezaansnippers**

Sobremesa / Desserts

Mil Folhas de frutos vermelhos com creme Mascarpone / Mille Feuille red fruits with Mascarpone cream / Mille Feuilles aux Fruits Rouges, crème au Mascarpone / Mille Feuille mit roten Früchten und Mascarponesauce / Mille Feuille met rode vruchten en mascarponesaus
ou / or / oder / of

**Brownie com mousse de framboesa e calda de cacau / Brownie with raspberry and cocoa sauce
Brownie accompagné de sa mousse à la framboise et son coulant au cacao / Brownie mit Himbeeren und Kakaosauce / Brownie met frambozen en cacaoiroop**
ou / or / oder / of

**Fruta laminada com sorbet de lima e framboesa / Laminated fruit with lime and raspberry sorbet
Fruits frais accompagnés de sorbet au citron vert et à la framboise / Obst mit Limetten- und Himbeersorbet / Fruit met limoen- en frambozensorbet**

45,00€ pp

(bebidas não incluídas / drinks not included
boissons non comprises / ohne Getraenke
inbegriffen / drankjes niet inbegrepen)

IVA incluído / VAT included

Reservas/Bookings:

+351 282 792 217 | restaurante@turiscampo.com

