memmo
PRÍNCIPE REAL
HOTEL

EDITION II

UNFOR GETTABLE CHEFS @memmo

It's all about passion

Café PRÍNCIPE REAL

20 e 21 de fevereiro

February 20th and 21st

Chef Nuno Seixas

HOTEL BAÍA, CASCAIS

ENTRADAS *STARTERS*

Creme de camarão com profiteroles de sapateira
Shrimp creamy soup with crab cream puffs — €8

Atum braseado com sésamo, salada de quinoa com frutos vermelhos & vinagrete de manga
Braised tuna with sésame, quinoa salad, red berries & mango vinaigrette — €12

PRINCIPAIS *MAIN COURSES*

Tranche de robalo com crosta de pistácio, puré batata doce & pak choi
Sea bass with pistachio crust, sweet potato purée & pak choi — €24

Perna de borrego a baixa temperatura, *gratin* de batata e cenoura & mousseline de espinafres
Low roasted leg of lamb, gratin dauphinois and carrot & spinach mousseline — €22

SOBREMESAS *DESSERTS*

Estaladiço de Pêra Rocha com gelado baunilha
Filo pastry with Rocha pear with vanilla ice cream — €7

Petit gâteau de amêndoa, molho caramelo salgado e cardamomo & *sorbet* de limão
Almond petit gâteau, salted caramel sauce and cardamom & lemon sorbet — €8

IVA incluído à taxa legal em vigor

20 e 21 de fevereiro

February 22nd and 23rd

Chef Sebastião Vasconcelos

RESTAURANTE MESA DO BAIRRO, LISBOA

ENTRADAS *STARTERS*

Crocante de bochecha com puré de cherovia - 3 unidades
Pork cheek pani puri with parsnip purée - 3 units — €9

Torricado de bacalhau fumado, cebola caramelizada e *coulis* de pimentos
Smoked cod fish bruschetta, caramelized onions & red bell pepper coulis — €11

PRINCIPAIS *MAIN COURSES*

Arroz de garoupa com emulsão de coentros
Grouper rice with fresh coriander emulsion — €25

Rabo de boi com puré de batata trufado
Oxtail with truffle mashed potato — €22

SOBREMESAS *DESSERTS*

Doce de maçã Reineta com chantilly e suspiros
Russet apple jam with chantilly cream & meringues — €8

Mousse de chocolate gelada com *sabayon* de café
Frozen chocolate mousse with coffee sabayon — €9

IVA incluído à taxa legal em vigor