



memmo
PRÍNCIPE REAL
HOTEL

EDITION II

UNFOR
GETTABLE
CHEFS
@memmo®

It's all about passion

Café PRÍNCIPE REAL

19 e 20 de março

March 19th and 20th

Chef Marta Nunes

BOUBOU'S RESTAURANTE, PRÍNCIPE REAL



ENTRADAS STARTERS

Tártaro de peixe, Bulhão Pato de algas & espuma de mar <i>Fish tartar, seaweed with lemon and coriander, sea water foam</i>	€13
Ostras Norte a Sul (3 uni) <i>North to South oysters (3 units)</i>	€10

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Cenoura & aipo em diferentes texturas <i>Carrot & celery in different textures</i>	€20
Línguas de bacalhau, pil pil & feijão verde <i>Cod fish tongue, pil pil sauce & green beans</i>	€22

SOBREMESAS DESSERTS

Sandes gelada & queijo São Jorge 24 meses <i>Ice sandwich & São Jorge cheese from Azores</i>	€9
Coentros & leitelho <i>Coriander & buttermilk</i>	€8

IVA incluído à taxa legal em vigor

21 e 22 de março

March 21st and 22nd

Chef Tiago Silva e Chef Constança Mourão

HOTEL SUBLIME, COMPORTA



ENTRADAS STARTERS

Beterraba com citrinos, rábano & mirtilos	€10
<i>Citric beetroot, horseradish & blueberries</i>	
Vieiras com puré de couve-flor em noisette, beurre blanc & algas	€15
<i>Scallops with noisette cauliflower purée, beurre blanc & seaweeds</i>	

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Xerém do nosso mar com creme de coentros & croutons	
<i>Portuguese fish Xerem (kind of creamy polenta) with fresh coriander purée & croutons</i>	€23
Presas de porco preto, abóbora, morcela & jus de porco	€22
<i>Black pork blade steak, pumpkin, black pudding & pork jus</i>	

SOBREMESAS DESSERTS

Limão, manjeriço & framboesa	€7
<i>Lemon, basil & raspberry</i>	
Cenoura, avelã & aipo	€9
<i>Carrot, hazelnut & celery</i>	

IVA incluído à taxa legal em vigor