



memmo
PRÍNCIPE REAL
HOTEL

EDITION II

UNFOR
GETTABLE
CHEFS
@memmo®

It's all about passion

Café PRÍNCIPE REAL

16 e 17 de abril

April 16th and 17th

Chef André Morais

RESTAURANTE O NOBRE, LISBOA



ENTRADAS STARTERS

Creme de amêndoas & Presunto 100% Bolota	
<i>Almond creamy soup & 100% Acorn Ham</i>	€11
Tártaro de camarão & maracujá	€13
<i>Shrimp tartar & passion fruit</i>	

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Pregado em crosta de ervas, risotto de abóbora & telha de choco	€25
<i>Herb-Crusted turbot, pumpkin risotto & cuttlefish tile</i>	
Bochecha de porco confitada, gratin de batata com ameixa & Pak choi	€22
<i>Confit pork cheek, potato gratin with plums & Pak choi</i>	

SOBREMESAS DESSERTS

Quindim, suspiro & coulis de frutos vermelhos	€7
<i>Quindim, meringue & red berry coulis</i>	
Encharcada de amendoim	€9
<i>Peanut "Encharcada", eggs & sugar pudding</i>	

IVA incluído à taxa legal em vigor

19 de abril

April 19th

Chef Sérgio Carola

RESTAURANTE MADRASTA, LISBOA



ENTRADAS STARTERS

Terrina de polvo à Galega <i>Octopus terrine with smoked paprika</i>	€13
Ovos em tomatada à Madrasta <i>Poached eggs in tomato sauce</i>	€9

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Filetes de pescada, arroz de limão & grelos <i>Hake fillets, lemon rice & turnips</i>	€23
Franguinho de churrasco, molho chimichurri & batata frita <i>Chicken barbecue, chimichurri sauce & french fries</i>	€22

SOBREMESAS DESSERTS

Creme <i>brûlée</i> de laranja com gelado de baunilha <i>Orange brûlée with vanilla ice cream</i>	€8
Creme de mascarpone, citrinos, compota de amora & bolo de amêndoa <i>Mascarpone cream, citrus, blackberries jam & almond cake</i>	€9

IVA incluído à taxa legal em vigor