

SÍTIO
VALVERDE

ALMOÇO
LUNCH

Disponível 12h30 à 15h00

Available 12h30 to 15h00



**RELAIS &
CHATEAUX**

S Í T I O
VALVERDE

Menu de Sugestão do Dia
Chef's Daily Suggestion

CHEF À SÍTIO

Prato Principal, Entrada ou Sobremesa, Água,
Café ou Chá e Petit-Fours

*Main Dish, Starter or Dessert, Water,
Coffee or Tea and Petit-Fours*

25,00€

CHEF À VALVERDE

Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Água,
Café ou Chá e Petit-Fours

*Starter, Main Dish, Dessert, Water,
Coffee or Tea and Petit-Fours*

29,50 €

SITIO

VALVERDE

Entradas • *Starters*

CREME DO DIA • *DAILY SOUP*

5,00 €

SALADA ROAST BEEF • *ROAST BEEF SALAD*

Mescla de Alface Chicória, Maionese de Curcuma, Morangos e Granola Salgada
Chicory Lettuce Mix, Turmeric Maionnese, Strawberries and Salty Granola

12,50 €

CROQUETE DE QUINOA VEGAN • *VEGAN QUINOA CROQUETTE*

Quinoa e Vegetais, Creme de Manjericão e Salsa
Quinoa and Vegetables, Basil and Parsley cream

13,50 €

Prato Vegetariano • *Vegetarian Dish*

RISOTTO DE ESPARGOS SELVAGENS • *WILD ASPARAGUS RISOTTO*

Coulis de Espargos, Queijo Taleggio e Espargos Salteados
Asparagus Coulis, Taleggio Cheese and Sautéed Asparagus

14,00 €

SITIO

VALVERDE

Peixe • Fish

LOMBO DE GAROUPA BRASEADA • *BRAISED GROUPEL FILLET*

Com Puré de Bróculos Assados, Molho de Camarão e Flor de Bróculos e Sésamo Marinados com Yuzu

With Roasted Broccoli Purée, Shrimp Sauce and Broccoli Flower and Marinated Sesame with Yuzu

18,00 €

TAGLIATELLE NEGRO DE LULAS • *SQUID TAGLIATELLE NERO*

Lulas Marinadas e Salteadas, Tomate Assado e Molho Pesto

Marinated and Sautéed Squid with Roasted Tomato and Pesto Sauce

14,50 €

Carne • Meat

MAGRET DE PATO • *DUCK MAGRET*

Magret Cozido a Vácuo a Baixa Temperatura, Batata Souflê, Abóbora Salteada, em Redução de Laranja e Vinho do Porto

Duck Breast Cooked in Vacuum at a Low Temperature, Potato Soufflé, Sautéed Pumpkin with an Orange and Porto wine reduction

22,00 €

TORNEDÓ DE NOVILHO • *TENDERLOIN TORNEDO*

Tornedó Grelhado, Batata Salteada em Manteiga e Ervas Finas, Legumes Baby Salteados

Grilled Tenderloin, with Butter Sautéed Potatoes and Fine Herbs, and Sautéed Baby Vegetables

26,00 €

SITIO

VALVERDE

Sobremesas • *Desserts*

MOUSSE DE MIRTILO VEGAN • *VEGAN BLUEBERRY MOUSSE*

Cesto Crocante de Aveia, Chia, Linhaça e Agave
Crunchy Oats Basket with Chia, Flax Seeds and Agave

8,00 €

MIL-FOLHAS DE PISTACHIO • *PISTACHIO 'MILLE FEUILLE'*

Creme de Mascarpone e Pistachio, Massa Folhada Crocante
e Sorbet de Framboesa

*Pistachio and Mascarpone cream, Puff Pastry
and Raspberry Sorbet*

9,00 €

FRUTA TROPICAL • *TROPICAL FRUIT*

7,00 €