



---

## Country Houses . Historic Village Wine Hotel . Eco Friendly SPA

---

### **EMENTA**

#### **-AMOUSE BOUCHE**

#### **- ENTRADAS**

Folhados de espargos selvagens, com doce de pêsego e aguardente velha

ou

Cogumelos salteados com chouriça e ovo poché

ou

Arroz de morcela em trouxa de couve com redução de Vinho do Porto

ou

Migas de Tomate com ovo poché e molho de salsa e coentros

ou

Alheira de caça com ovos mal mexidos

#### **- SOPA**

Creme de Verduras

ou

Creme de Abóbora e Cenoura

ou

Creme de cebola

ou

Sopa de Peixe

ou

Sopa de espargos

**- PRATO PRINCIPAL**

Vitela mirandesa no barro, com redução de Vinho do Porto e canela,  
acompanhada de batata assada e rolo de verduras;

ou

Rolo de bacalhau no forno com puré tosco de verduras

ou

Cachaço de porco preto, esparregado de feijão verde com chitake e puré de  
batata com ameixas pretas

ou

Empadão de Perdiz com cebola confitada e esparregado de espinafres

**- BUFFET DE SOBREMESAS**

**- BEBIDAS**

Espumante Rosé Encontro – *Na Chegada à mesa*

Vinho Branco – Beira Interior, Casas do Côro – *Na entrada e sopa*

Vinho Tinto – Beira Interior, Casas do Côro – *No Prato principal*

Vinho do Porto White – Niepoort – *Na Sobremesa*