PASSAGEM DE ANO AUDREY'S

160 € pp

PARA COMEÇAR

Tartelete de sapateira, limão e cebolinho

Croquete de novilho "À Marrare"

Rissol de camarão com maionese de alho assado

ENTRADAS
escolha de 1 entrada

Vieiras com creme de sapateira

Tártaro de novilho à Portuguesa com gema curada, mostarda, pickles portugueses, alcaparras e batata crocante

Cogumelos assados com creme leve de queijo da ilha, gema e migas crocantes de ervas (v)

Camarões fritos à Piri-Piri

PRATOS PRINCIPAIS
escolha de 1 prato principal

Terrine de cabrito, batatas douradas e esparregado

Polvo assado, gratin de batata-doce e molho de vinho tinto

Arroz de mariscos e carabinero

Entrecôte, molho de mostarda e purê trufado

MESA DE SOBREMESAS

Mousse de chocolate, praliné de amêndoas e sal do Algarve, caramelo de eucalipto

Serradura Audrey's, compota de marmelo

Arroz doce cozido em doce de leite, flores comestíveis, romã, crocante de especiarias natalícias (v)

Frutas frescas com natas e crumble de frutos secos (v)

(v) vegetariano (vv) vegan sem lactose sem gluten contém frutos secos

***opções vegetarianas e veganas disponíveis mediante pedido prévio**

NEW YEAR'S EVE AUDREY'S

160 € pp

TO START

Crab, lemon and chive tartlet

"À Marrare" beef croquette

Shrimp rissole with roasted garlic mayonnaise

STARTERS
choice of 1 starter

Scallops with crab cream

Portuguese-style beef tartare with cured egg yolk, mustard, Portuguese pickles, capers and crispy potato

Roasted mushrooms with light Queijo da Ilha cheese cream, egg yolk and crispy herb migas (v)

Pan-fried shrimp Piri-Piri

MAINS
choice of 1 main

Kid goat terrine, golden potatoes and creamy sautéed spinach

Roasted octopus, sweet potato gratin and red wine sauce

Seafood rice with carabinero prawn

Ribeye steak, mustard sauce and truffled mashed potatoes

DESSERTS TABLE

Chocolate mousse, almond praline, Algarve sea salt and eucalyptus caramel

Audrey's Serradura (beloved Portuguese dessert) vanilla cream, biscuit crumble, roasted almond, quince jam

Rice pudding cooked in dulce de leche, edible flowers, pomegranate and festive spice crunch (v)

Fresh fruit with whipped cream and nut crumble (v)

(v) vegetarian (vv) vegan dairy free gluten free contains nuts

***vegetarian and vegan options available upon advance request**