



FÁBRICA DO CHOCOLATE

HOTEL/RESTAURANTE/MUSEU
VIANA DO CASTELO

COUVERT

| | |
|--|------|
| Azeite virgem extra com redução balsâmica de chocolate | 0,50 |
| Paté de sardinha | 0,50 |
| Azeitonas | 0,50 |
| Manteiga aromatizada com grué de cacau | 0,50 |
| Pão | 0,60 |
| Couvert completo (2 pessoas) | 2,50 |

ENTRADAS

| | |
|---|-------|
| Creme de legumes com <i>croutons</i> | 3,50 |
| Salada caprese, <i>mozzarella</i> tomate e pesto | 5,50 |
| Migas de enchidos com ovo a baixa temperatura | 6,00 |
| Croquetes de peixe branco e alcaparras c/ maionese de alho | 6,00 |
| <i>Foie gras</i> em tosta de cacau e gengibre com cogumelos | 12,00 |
| Gambas crocantes com aveludado de chocolate 80% | 12,00 |

LIGEIOS

| | |
|--|-------|
| Salada de frango com ovo, queijo da ilha e molho de alho | 8,00 |
| Hamburger de novilho em bolo do caco com ovo | 10,00 |
| <i>Risotto</i> de cogumelos | 12,00 |

MENU INFANTIL

| | |
|--|------|
| Hamburger de novilho em bolo do caco (simples) | 8,00 |
| Almôndegas com molho de tomate e esparguete | 8,00 |

PEIXE

| | |
|--|-------|
| Robalo com puré de batata e aipo e <i>hollandaise</i> de cacau 100% | 16,50 |
| Salmão com <i>risotto</i> de espinafres, azeite de chocolate e limão | 17,00 |
| Bacalhau <i>sous-vide</i> com broa, esmagada de batata e salsa | 18,00 |
| Polvo assado no forno com batata a murro e grelos | 19,00 |

CARNE

| | |
|---|-------|
| Lombelo de porco nacional com couve-flor e polenta | 15,00 |
| Lombo de novilho com molho de chocolate 72% puré de batata assada, cogumelos e espargos | 18,50 |
| Magret de pato com creme de maçã assada e molho tinto | 18,00 |
| Vazio grelhado com manteiga de grué e batata rústica | 19,00 |

SOBREMESAS

| | |
|--|------|
| Fruta laminada | 4,00 |
| Mousse de chocolate negro 72% | 4,50 |
| Mousse de chocolate de leite | 4,50 |
| Mini Cocoa com sorvete de manga | 5,00 |
| <i>Brownie</i> com gelado de mascarpone | 5,50 |
| Pudim de chocolate branco e bolo esponja de framboesa com gelado de tangerina e coulis de frutos do bosque | 6,00 |
| Três chocolates e crocante de cacau e sorvete de tangerina | 6,00 |
| Petit <i>gateau</i> , com creme de caramelo e gelado de baunilha | 7,00 |

HOTEL/RESTAURANTE/MUSEU