



# MENU DE S. VALENTIM

## AMUSE BOUCHE + COCKTAIL

Crostini, Gema de Ovo de Cura Caseira, Emmental

## ENTRADA

Carpaccio de Peito de Pato, Redução de Vinho do Porto Branco, Azeite de Tomilho Texturizado, Framboesa

## PRATO PRINCIPAL

Risotto de Camarão e Espargos

## SOBREMESA

Demicuit de Banana, Chantilly de Baunilha e Mel, Morango Liofilizado e Calda de Chocolate 82%

**FÁBRICA DO  
CHOCOLATE**

HOTEL / CHOCOLATARIA / MUSEU

VIANA DO CASTELO