



FIM-DE-ANO | REVEILLON

MENU

Bebida de boas vindas

Porto tónico (gengibre, lima e alecrim)
Taylor's Chip dry

Welcome drink

Port and tonic with ginger, lime and rosemary
Chip dry – Taylor's

Para começar...

Camarão tigre bringido em manteiga dos Açores
e ervas aromáticas em piso de frutos do mar
Rosé Vulcânico (Açores) 2019

To start...

Sautéed prawns in Azorean butter with aromatic
herbs and shrimp pudding
Rosé Vulcânico (Azores) 2019

...Entretanto

Caldinho de amêijoas e espinafres à algarvia
Foral de Évora Branco (Alentejo) 2018

...To go on

Clam stock and spinach "algarve style"
Foral de Évora White (Alentejo) 2018

Peixe

Lombo de bacalhau confitado com cheiro de
alecrim e poejo com espargos verdes
e arroz de ameijoas
Foral de Évora Tinto (Alentejo) 2018

Fish

Cod fillet coated with a taste of rosemary
and pennyroyal, green asparagus
and clam rice
Foral de Évora Red (Alentejo) 2018

Carne

Rojão à moda de Aveiro, com esparregado de
espinafres, queijo da serra e echalotes em
redução de vinho Moscatel
Oboé – Vinhas Velhas (Douro) 2017

Meat

Pork loin (rojões) Aveiro way with creamed spinach,
Serra cheese and shallots in
Muscatel wine reduction
Oboé – Vinhas Velhas (Douro) 2017

Sobremesa

Encharcada de ovos à alentejana
com ginjas avinagradas
Alvarinho – Vinha Antiga (Minho) 2017

Dessert

Syrupy eggs (encharcada) Alentejo way
with vinegary cherries
Alvarinho – Vinha Antiga (Minho) 2017

...À meia noite

Vértice Branco Espumante Bruto (Douro)
Bolo Rei, Sonhos e Passas para
os seus desejos

...At midnight

Sparkling **Vértice Branco** Bruto (Douro)
Traditional Portuguese Christmas Cake, Pumpkin
Muffins and Raisins for your wishes (Portuguese
Tradition)

140€ p.p.



PARREIRINHA DE ALFAMA

FADO & TRADIÇÃO

T. +351 218868209

