

## Menu de gala “casa Palmela”

### Entradas:

Ceviche de atum em cama de alfaces e tomate cherry assado  
Carabineiro crocante com couve branca marinada e rebentos de legumes  
Salada de bochechas de porco preto com vinagrete de Moscatel  
Empada de perdiz com misto de alfaces

### Cremes e Sopas

Aveludado de couve-flor com pinhão torrado  
Creme de espargos com cogumelos  
Creme de abóbora com queijo de ovelha amanteigado DOP Azeitão  
Sopa de peixes e marisco

### Peixes

Lombo de bacalhau confitado em azeite com batata assada e grelos de nabo  
“Linguini nero” com molho de camarão e navalheira  
Arroz de lagosta e tamboril  
Filetes de robalo com molho de ameijoas e arroz de coentros

### Carnes

Lombo de novilho com molho de queijo de ovelha amanteigado DOP Azeitão, “gratin” de batata e legumes.  
Peito de pato braseado com redução de Moscatel, arroz de alperce seco e ervilhas.  
Naco de porco preto assado com migas de batata e feijão-frade.  
Coxas de pintada confitadas com assado de legumes e batata-doce.

### Sobremesas

Mousse de queijo de ovelha amanteigado DOP Azeitão com pepitas de chocolate Belga.  
Pudim de Moscatel com amêndoa torrada.  
Crumble de beterraba com nozes.  
Panacota de açafraão e canela com pistácios.

### Suplementos de Bebidas

Seleção de bebidas não alcoólicas, Vinho branco Quinta de Camarate,  
Vinho tinto Periquita Reserva Espumante Casa Ermelinda Freitas Bruto  
Café e seleção de chás