



VALENTINES DAY

SPECIAL DINNER

#SUNDAYSATPARRILLA



@PARRILLANATURAL

No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. If you have any food intolerances, please request the allergen information.

A complaint book is held at our reception. Prices include VAT at the legal rate.

Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma intolerância alimentar, por favor, solicite a informação sobre alergénicos. O livro de reclamações, encontra-se na nossa recepção. Preços com IVA à taxa legal em vigor.

VALENTINES MENU

14TH OF FEBRUARY

67,50€

STARTERS | ENTRADA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

CRISPY POLENTA SERVED WITH RUSTIC BEEF RAGOUT, FINISHED WITH VEGETABLE & THYME FOAM

*BOLO DE POLENTA CROCANTE, SERVIDO COM RAGOUT RÚSTICO DE LOMBO BOVINO,
FINALIZADO COM ESPUMA DE LEGUMES & TOMILHO*

SEARED SCALLOPS SERVED WITH SMOKED CAULIFLOWER PUREE, CRISPY BACON, DRIED FIG & FIG JAM

VIEIRAS SELADAS, SERVIDAS COM PURÉ DE COUVE FLOR FUMADO, PANCETA CROCANTE & TEXTURAS DE FIGO

MARINATED WATERMELON CARPACCIO SERVED WITH GRILLED HALLOUMI CHEESE,

FINISHED WITH MINT CHIMICHURRI & HONEY (V)

*CARPACIO DE MELANCIA MARINADA, SERVIDO COM QUEIJO HALUMI GRELHADO,
FINALIZADO COM CHIMICHURI DE MENTA & MEL DE FLORES*

MAIN COURSE | PRATO PRINCIPAL

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

GRILLED FILLET STEAK, SERVED WITH CHAMPAGNE SAUCE & BLACK CAVIAR

BIFE DO LOMBO GRELHADO, SERVIDO COM MOLHO DE CHAMPAGNE & CAVIAR PRETO

SESAME-CRUSTED SALMON SERVED WITH CARROT & GINGER MOUSSELINE

SALMÃO GRELHADO COM CROSTA DE SÉSAMO, SERVIDO COM MUSSELINE DE CENOURA & GENGIBRE

PRAWN RISOTTO, SERVED WITH TEMPURA OYSTER & PARMESAN CRISP

RISOTTO DE CAMARÃO, SERVIDO COM TEMPURA DE OSTRAS & TELHA DE PARMESÃO

VEGAN & VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

OPÇÃO VEGAN & VEGETARIANA DISPONÍVEL

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

TO SHARE | PARA PARTILHAR

BROCCOLI WITH GARLIC | SAUTÉED POTATO WITH HERBS | CAULIFLOWER GRATIN WITH TRUFFLE | MIXED SALAD WITH RED FRUIT VINAIGRETTE

BRÓCULOS COM ALHO | BATATA SALTEADA COM MANTEIGA & ERVAS | GRATINADO DE COUVE-FLOR & TRUFAS | SALADA MISTA COM VINAGRETE DE FRUTOS VERMELHOS

DESSERTS | SOBREMESA

CHOOSE FROM | À SUA ESCOLHA

YOGURT & PEANUT ENTREMET, FILLED WITH BALSAMIC STRAWBERRY COMPOTE, TOPPED WITH STRAWBERRY GEL.

FINISHED WITH WHITE CHOCOLATE TEXTURES & STRAWBERRY ICE CREAM

*ENTREMET DE IOGURTE & AMENDOIM, RECHEADO COM COMPOTA DE MORANGO E BALSÂMICO, COBERTO COM GEL DE MORANGO,
FINALIZADO COM TEXTURAS DE CHOCOLATE BRANCO E GELADO DE MORANGO.*

DARK CHOCOLATE PETIT GATEAUX WITH A PISTACHIO CENTRE, TOPPED WITH RED FRUIT GEL,

FREEZE-DRIED RASPBERRIES & VANILLA ICE CREAM

*PETIT GATEAUX DE CHOCOLATE NEGRO COM NÚCLEO DE PISTACCIO FINALIZADO COM GEL DE FRUTOS VERMELHOS,
FRAMBOESA LIOFILIZADA & GELADO DE BAUNILHA*

ETON MESS - CHANTILLY CREAM, RED BERRIES & AQUAFABA MERINGUE (VG)

ETON MESS - CHANTILLY, FRUTOS VERMELHOS & MERENGUE DE AQUAFABA