

Smash

VALE DO LOBO



VALENTINE'S DAY MENU

On this special night, may every flavor celebrate love and turn the moment into eternity



Amuse Bouche



Mini toast of artisan bread with smoked sardine pâté and fleur de sel

Wine pairing: Aperol Spritz or Fresh Orange Juice



Starters (to share)



Sautéed scallops with cauliflower purée and truffle oil

Portuguese-style beef tartare with whole-grain mustard and cured egg yolk

Sautéed mushrooms with garlic and coriander

Wine pairing: Pinta Negra Sparkling Wine, Lisbon



Main Course



Fish

Codfish confit in olive oil, cornbread “migas” and sautéed turnip greens

Wine pairing: Ribeiro Santo Encruzado, Dão, White Wine



Meat



Black pork loin with Port wine reduction and sweet potato purée

Wine pairing: Adegamãe, Cabernet Sauvignon, Lisbon, Red Wine



Dessert



Light and creamy strawberry mousse with layers of crunchy biscuit

Wine pairing: Moscatel Bacalhoa, Setúbal



Price Per Person - 45€



Smash

VALE DO LOBO



MENU SÃO VALENTIM

Nesta noite especial, que cada sabor celebre o amor e transforme o momento em eternidade



Amuse Bouche



Mini tosta de pão artesanal com patê de sardinha fumada e flor de sal

Wine pairing: Aperol Spritz ou Sumo de Laranja Natural



Entrada (para partilhar)



Vieiras salteadas com puré de couve-flor e azeite de trufa

Tártaro de novilho à portuguesa, com mostarda antiga e gema curada

Cogumelos salteados com alho e coentros

Wine pairing: Espumante Pinta Negra, Lisboa



Prato Principal



Peixe

Bacalhau confitado em azeite, migas de broa e grelos salteados

Wine pairing: Ribeiro Santo Encruzado, Dão, Vinho Branco



Carne



Lombo de porco preto com redução de vinho do Porto e puré de batata-doce

Wine pairing: Adegamãe, Cabernet Sauvignon, Lisboa, Vinho Tinto



Sobremessa



Mousse leve e cremosa de morango, com camadas de bolacha crocante

Wine pairing: Moscatel Bacalhoa, Setúbal



Preço Por Pessoa - 45€

