



# AUDREY'S

Café — Restaurante — Bar

## MENU DE PASSAGEM DE ANO NEW YEARS EVE MENU

2019

### AMUSE BOUCHE & NEW YEAR COCKTAIL

Salada quente de abóbora de manteiga & burrata com salsa verde  
Warm roasted squash & burrata salad with salsa verde

### ENTRADA / STARTER

Vieiras braseadas com molho de manteiga dourada e limão servido com vitelotte  
Seared scallops with brown butter and lemon pan sauce served with purple potatoes  
ou / or

Sopa de couves de bruxelas e brócolos com tostas de queijo da ilha  
Brussels and Broccoli soup with Portuguese toasties  
ou / or

Novilho aromatizado com azeite de trufas em cama de alface com parmesão  
Thin layers of veal, truffle oil and cappers under a bed of lettuce and parmesan cheese

### REMISE EN BOUCHE

Gelado de lima / Lime ice cream

### PRATO PRINCIPAL / MAIN DISH

Pernil de cordeiro no forno com esmago de batata doce, cebolas caramelizadas e legumes  
Roasted lamb shank served with sweet potato, caramelised onions served with winter greens and gravy  
ou / or

Camarões Tigre grelhados com risotto de lima e manteiga de coentros  
Grilled Tiger Prawns over lime risotto and coriander butter  
ou / or

Trouxa de espinafres e requeijão com pinhões servida com legumes da terra no forno  
Filo parcel filled with spinach and cottage cheese topped with pine nuts served with roasted root vegetables salad

### SOBREMESA / DESSERT

A selecção de doces recordações do Chef  
A selection of Chef's sweet memories

### MEIA NOITE / MIDNIGHT

(a portuguese tradition)

12 passas com um copo de champagne / 12 raisins and a flute of Champagne

CAFÉS, SELECÇÃO DE CHÁS E ÁGUA MINERAL / COFFEE, SELECTION OF TEAS AND MINERAL WATER

### SEIA / SUPPER

Caldo Verde / Traditional Portuguese soup

**130€**

por pessoa / per person

Necessário Reserva / Table reservation required