



# Menu

## Dia de São Valentim

14 de febrero de 2026

### *Deseo (Amuse Bouche)*

La seductora combinación entre la textura crujiente, la suavidad del queso y la dulzura del vino de Oporto.

Crujiente de ternera confitada con queso crema sobre velouté de aguacate y reducción de vino de Oporto

### *La primera mirada (Entrada)*

Refrescante y vibrante, una armonía entre el mar y la frescura cítrica.

Tartar cítrico de camarones con pak choi al vapor y textura de pistacho

### *Eva (Pescado)*

Un plato elegante y aromático, donde el delicado sabor del pescado se combina con el toque ligeramente picante de la rúcula.

Medallón de corvina a la parrilla con risotto verde de rúcula y tomate confitado

### *Un toque de hielo (limpiador del paladar)*

Un refrescante interludio de notas frutales y cítricas.

Granizado ligero de fresa aromatizado con Triple Sec, ron y rematado con agua tónica con gas.

### *Adam (Carne)*

Rico e intenso, un plato de contrastes y texturas que celebra la tentación.

Medallón de pierna de cerdo relleno con morcilla, patatas Paolo y puré de berros y espinacas

### *Pecado (Postre)*

Un final irresistible, dulce y crujiente. El sabor del amor en cada capa.

Pasión por las frutas rojas en capas crujientes

Bebidas incluidas en la selección del Hotel Roma



Información y reservas:  
+351 21 001 9429  
[dep.fb@hotelroma.pt](mailto:dep.fb@hotelroma.pt)