



Menu Dia de São Valentim 14 de Fevereiro 2026

Desejo (Amuse Bouche)

A combinação sedutora entre a textura crocante, a suavidade do queijo e a doçura do vinho do Porto.

Crocante de Vitela Confitada com Queijo Creme sobre Velouté de Abacate e Redução de Vinho do Porto

O Primeiro Olhar (Entrada)

Refrescante e vibrante, uma harmonia entre o mar e o frescor cítrico.

Tártaro Cítrico de Camarão com Pack Choi ao Vapor e Textura de Pistácio

Eva (Peixe)

Um prato elegante e aromático, onde o sabor delicado do peixe encontra o toque ligeiramente picante da rúcula.

Medalhão de Corvina Grelhada com Risoto Verde de Rúcula e Tomate Confitado

Um Pouco de Gelo (Tira Sabor)

Um refrescante interlúdio entre os sabores, com notas frutadas e cítricas.

Granizado Leve de Morango Aromatizado com Triple Sec, Rum e Finalizado com Água Tónica Efervescente

Adão (Carne)

Rico e intenso, um prato de contrastes e texturas que celebra a tentação.

Medalhão de Pernil Rechado com Boudin Noir, Batata Paolo e Puré de Agrião e Espinafres

Pecado (Sobremesa)

Um final irresistível, doce e crocante. O sabor do amor em cada camada.

Paixão de Frutos Vermelhos em Camadas Estaladiças

Bebidas Seleção Hotel Roma incluídas



Informações e Reservas:
+351 21 001 9429
dep.fb@hotelroma.pt