

Menu Degustação — Jantar em 5 tempos — Domingos no Abelardo

Entrada fria

Ceviche de peixe branco com manga, cebola roxa, coentro

Entrada quente

Ravioli de queijo com manteiga de sálvia, amêndoas tostadas e parmesão

Prato intermediário

Risoto de cogumelo paris e funghi com tomate seco

Prato principal

Medalhão de mignon ao molho de vinho tinto, mousseline de batata trufada e flor de brócolis

Sobremesa

Petit gateau de chocolate belga com sorvete baunilha