

# LIBER PATER

## MENU

### ENTRADA | STARTER

#### **Bordeaux Branco, Denarius 2015**

Carpaccio de vieira com caviar e crème fraîche de aneto  
Scallop carpaccio with caviar and dill crème fraîche

### PRIMEIRO PRATO | FIRST COURSE

#### **Bordeaux Tinto, Denarius 2018**

Magret de pato lacado com molho Cumberland  
Lacquered duck Magret with Cumberland sauce

### SEGUNDO PRATO | SECOND COURSE

#### **Bordeaux Tinto, Liber Pater 2011**

Tornedó de novilho com molho Madeira e trufas  
Beef tornedos with Madeira and truffle sauce

### SOBREMESA | DESSERT

#### **Portugal, Vintage Port, Fonseca 2016**

Cremoso de pêra rocha, mousse de chocolate guanaja  
e gelado de vinho do Porto JNcQUOI  
Pear cream, guanaja chocolate mousse  
and JNcQUOI Porto wine ice cream

600€ por pessoa | per person