

26 outubro October 26th

DESDE 1911 TAKES OVER JNcQUOI CLUB

MENU

APERITIVOS | APPETIZERS

Salmão fumado ecológico *Ecologic smoked Salmon*

Berbigão em Escabeche *Pickled cockles*

ENTRADAS | STARTERS

Sashimi e Ceviche de Goraz *Red Seabream Sashimi and Ceviche*

Vinagrete de Lagosta Galega *Galician Lobster Vinaigrette*

Carabineiro de Huelva a la brasa *Grilled scarlet prawn a la brasa*

Lagostim com boletus *Norway Lobster with Boletus*

Tripas de Bacalhau à “La Madrileña” e os seus tacos em tempura
Cod Tripes “A La Madrileña” and its tacos in tempura

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Pargo grelhado *Grilled Sea Bream*

SELEÇÃO DE QUEIJOS | CHEESE SELECTION

SOBREMESA | DESSERT

Babá ao Rum com Mascarpone e Chantilly *Rum Babá with Mascarpone and Chantilly*

Panna Cotta: Leite, Mel, Pólen e Nozes *Panna Cotta: Milk, Honey, Pollen and Nuts*

Petit Fours e sortido de chocolate *Petit fours and assorted chocolate*

230€