



LNL

Menu Almoço

5.000 AKZ

Welcome Drink: Prosecco Bacio Della Luna

Escolha uma Tigra ou opte por um Blue Ice Up

Entradas

Tártaro de corvina, com picadinhos de mamão, tomate concacé, azeitonas desidratadas sésamo e molho de soja

Meagre tartar with minced papaya, tomato concacé, olives, sesame and soy sauce

Vichyssoise

Vichyssoise

Pratos Principais

Tornedó de atum com terrina de abóbora e molho agridoce

Tuna steak with pumpkin terrine and sweet and sour sauce

Peito de frango recheado com couve e cenoura em cama de puré de cogumelos, molho de coco e açafrão

Stuffed chicken breast with cabbage and carrots, mushroom puree, coconut sauce and saffron

Bife de vazia, com canoa de batata legumes gratinados com glacê de cogumelos

Rump steak with potato, vegetables gratin with mushroom sauce

Sobremesas

Semifrio de frutas com base de bolo de cenoura

Base of carrot cake- with cold fruit dessert

Frutas da época

Seasonal fruits

Patrocinador Oficial



Patrocinadores Associados



Media Partners



O Menu Angola Restaurant Week é constituído por uma entrada, um prato principal, e uma sobremesa. As bebidas são cobradas ao preço normal da carta do Restaurante. A 1ª Tigra é uma oferta da TIGRA – Cerveja com Garra. 500 AKZ de cada menu são revertidos a Obra de Caridade Criança Santa Isabel e ao centro Dom Bosco.



LNL

Menu Jantar

7.000 AKZ

Welcome Drink: Prosecco Bacio Della Luna

Escolha uma Tigra ou opte por um Blue Ice Up

Entradas

Gaspacho de melancia com pannacota de queijo em telhas de massa e orégãos

Watermelon gazpacho with cheese pannacota and oregano

Salada de magret de pato com vinagrete de quitaba, sumo de laranja, com alface e passas.

Duck magret salad with peanut butter vinaigrette, orange juice, lettuce and raisins

Pratos Principais

Cherne recheado com camarão e risoto a milanesa

Stuffed grouper with shrimp and milanese risotto

Bife de vazia, com canoa de batata legumes gratinados com glacê de cogumelos

Rump steak with potato, vegetables gratin with mushroom sauce

Peito de frango recheado com couve e cenoura em cama de puré de cogumelos, molho de côco e açafrão

Stuffed chicken breast with cabbage and carrots, mushroom puree, coconut sauce and saffron

Sobremesas

Pêra marinada em porto tinto sobre mil folhas com gelado de baunilha

Marinated pear in red Oporto wine on voulevant with vanilla ice cream

Frutas da época

Seasonal fruits

Patrocinador Oficial



Patrocinadores Associados



Media Partners



O Menu Angola Restaurant Week é constituído por uma entrada, um prato principal, e uma sobremesa. As bebidas são cobradas ao preço normal da carta do Restaurante. A 1ª Tigra é uma oferta da TIGRA – Cerveja com Garra. 500 AKZ de cada menu são revertidos a Obra de Caridade Criança Santa Isabel e ao centro Dom Bosco.