



A Escola
by the artist

Menu
S. Valentim
2023



aescolabytheartist.com



Menu

S. Valentim

Welcome Cocktail

ENTRADA | STARTER

Vieira braseada em tártaro de atum e abacate com creme de alga e wasabi
Braised scallops in tuna and avocado tartar with seaweed and wasabi cream

Espumante Soalheiro Alvarinho

PEIXE | FISH

Risoto negro com tamboril em matcha e ar de gengibre
Black risotto with monkfish in matcha and ginger air

Bulas Branco

CARNE | MEAT

Duo de pato e borrego com cremoso à moda do porto, crocante de tapioca e legumes baby
Duck and lamb duo with creamy typically Portuguese flavours, crunchy tapioca and baby vegetables

Kopke Reserva Tinto

SOBREMESA | DESSERT

Beterraba e chocolate com malagueta, gelado de rosas e merengue flamejado
Beetroot and chocolate with hot chilli pepper, rose ice cream and flamed meringue

Café & Petit Fours
Coffee & Petit Fours

135€
POR CASAL | PER COUPLE

CONDIÇÕES DE RESERVA | BOOKING CONDITIONS

A reserva fica sujeita ao pagamento antecipado total para confirmação com identificação do menu escolhido

Preços apresentados por casal, com inclusão de IVA à taxa legal em vigor.

The reservation is subject to advanced pre- payment of the total amount. Prices per couple including VAT.

Rua da Firmeza, n49 Porto 4000-228 Portugal | (+351) 220 132 700
aescola@editorialhotels.pt

aescolabytheartist.com