



# TIMELESS *Romance*

## COUVERT

Seleção de Pães e Manteigas | Azeite | Ostra | Pepino | Yuzu

## ENTRADA

Carabineiro | Tártaro de Vieira | Água do Mar | Caviar  
*Espumante – Reserva Bruto Quê – Barranco Longo*

## PEIXE

Rossini do Mar (Tamboril, Fígado e Trufa) | Batata | Emulsão de Algas | Alho Negro  
*Vinho Branco – Marques dos Vales Selecta*

## CARNE

Magret de Pato | Arroz no Forno | Maionese de Sriracha  
*Vinho Tinto – Barranco Longo Private Selection*

## PRÉ - SOBREMESA

Chocolate Quente | Morangos | Chantilly  
*Espumante Rosé – Reserva Bruto Quê Rosé – Barranco Longo*

## SOBREMESA

Espuma de Café | Amêndoa | Caramelo Salgado | Alfarroba  
*Valentine's Cocktails*

Preço por pessoa

€ 65.00

bebidas incluídas

**TIVOLI**  
LAGOS  
ALGARVE RESORT

**LaTerrazza**  
RISTORANTE





# TIMELESS *Romance*

## COUVERT

Selection of Breads and Butters | Olive Oil | Oyster | Cucumber | Yuzu

## APPETIZER

Scarlet Shrimp | Scallop Tartare | Sea Water | Caviar  
*Sparkling Wine – Reserva Bruto Quê – Barranco Longo*

## FISH COURSE

Sea Rossini (Monkfish, Liver and Truffle) | Potato | Algae Emulsion | Black Garlic  
*White Wine – Marques dos Vales Selecta*

## MEAT COURSE

Duck Magret | Oven-baked Rice | Sriracha Mayonnaise  
*Red Wine – Barranco Longo Private Selection*

## PRE-DESSERT

Hot Chocolate | Strawberries | Chantilly  
*Rosé Sparkling Wine – Reserva Bruto Quê Rosé – Barranco Longo*

## DESSERT

Coffee Foam | Almond | Salted Caramel | Carob  
*Valentine's Cocktails*

Price per person

€ 65.00

(drinks included)

**TIVOLI**  
LAGOS  
ALGARVE RESORT

**LaTerrazza**  
RISTORANTE