



menu

Dia dos Namorados

isabel
LOUNGE

Amuse Bouche

RAVIÓLI DE COSTELA | trufas
negras | caldinho de feijão branco

*Pork rib Ravioli | black truffles, white
bean sauce*

Entrada Starter

QUEIJO DE CABRA CROTTIN |
palmito pupunha | molho de
rapadura

*Goat's cheese crotin, pupunha palm
heart, rapadura sauce*

Principal Main course

RISOTO DO MAR | lagosta | pomelo |
amêndoas | vieiras
*Seafood risotto | lobster, pomelo,
almond and scallops*

Sobremesas Deserts

BOMBONS E FRAISIER de
framboesa e morango

*Raspeberry and strawberries Frasier and
chocolate truffles*

#IsabelLoungePremium

12.JUN.2024

isabel
LOUNGE