

RESERVAS 918 714 142

www.visconderestaurante.com
T 255 815 008 // M 918 714 142
Rua Visconde de Alentém, nº 416
4620-650 Lousada

O RESTAURANTE VISCONDE
CONVIDA-O A VIR JANTAR COM
O CHEFE **HELIO
LOUREIRO**

visconde

12 de Novembro
20h30



Actualmente a chefiar a cozinha do Porto Palácio Hotel, com uma brigada de cozinheiros de excelência que actuaram em espaços de prestígio como o Palácio da Bolsa, a Feitoria Inglesa, Alfandega do Porto, Mosteiro de Tibães, e outros monumentos nacionais em banquetes realizados em Portugal e no estrangeiro, Hélio Loureiro é já uma figura incontornável no panorama gastronómico português. 🍷 Foi agraciado pelo Presidente da República, Jorge Sampaio, com o grau de oficial da Ordem de Mérito, distinção que se juntou à Ordem de Nossa Senhora de Vila Viçosa, que já lhe havia sido atribuída pelo Chefe da Casa Real Portuguesa, S.A.R. Dom Duarte de Bragança. 🍷 Foi-lhe atribuída pela Câmara Municipal do Porto a Medalha de Mérito pelo contributo dado à divulgação da gastronomia e da Cidade. 🍷 Agraciado com a medalha grau-ouro de mérito desportivo pela Federação Portuguesa de Futebol pelo trabalho que tem vindo a realizar ao serviço da mesma.

MENU DEGUSTAÇÃO

Welcome drink

PORTO TÓNICO

Bolinhas de alheiras de caça com molho de groselhas e de vinho do Porto com maçã salteada

FAGOTE RESERVA BRANCO 2009

Lombinho de bacalhau com risoto de línguas e açafraão, crocante de patanisca de bacalhau

OBOÉ RESERVA BRANCO 2009

Fatia de boroa de Avintes com rabo de boi em vinho tinto e lombo de novilho fatiado

FAGOTE VINHAS VELHAS 2008

Mousse de queijo de cabra servido em quente sobre tosta de pão de Favaiois e rucula

OBOÉ GRANDE ESCOLHA 2005

Sabayon de moscatel do Douro com frutos vermelhos e raspas de chocolate

VINHO DO PORTO – RESERVA PARTICULAR JM

PREÇO POR PESSOA: 45€

REALIZAÇÃO SUJEITA A UM NÚMERO MÍNIMO E MÁXIMO DE PARTICIPANTES