



A Escola
by the artist

S. Valentim

Valentine's Day
2025





Menu S. Valentim

14.02.2025 - A Escola

SAUDAÇÃO DO CHEF

Maki de vitela maturada

ENTRADAS

Ceviche de robalo, batata-doce, milho frito

Harmonização Ribeiro Santo Encruzado

PEIXE

Polvo Galega, alligot trufado, tuile de alho preto

Harmonização Seara D'Ordens Reserva Branco

CORTA SABORES

Gengibre, chocolate, whisky

CARNE

Lombo de veado, pistachos, puré de ervilhas e hortelã, legumes baby

Harmonização Caladessa Syrah

SOBREMESA

Pannacotta de iogurte, cacau e canela, trufa de chocolate

Harmonização Colheita Tardia Sousa Lopes

CONDIÇÕES GERAIS:

PAGAMENTO: Para efetivar a reserva, deve ser feito o depósito no valor de 50% e os restantes 50% até dia 9 de Fevereiro.

MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (com envio do comprovativo) ou por numerário diretamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Depósitos não são reembolsáveis.

INFORMAÇÕES E RESERVAS | INFORMATION AND BOOKINGS:

T | +351 220 132 700

E | aescola@editoryhotels.pt

Rua da Firmeza, n49 Porto 4000-228 Portugal | (+351) 220 132 700

aescola@editoryhotels.pt

Valentine's Day Menu

14.02.2025 - A Escola

CHEF'S GREETING

Matured veal maki

STARTERS

Sea bass ceviche, sweet potato, fried corn

Ribeiro Santo Encruzado

FISH

Galega octopus, truffled alligot, black garlic tuile

Seara D'Ordens Reserva White

PALATE CLEANSER

Ginger, chocolate, whisky

MEAT

Venison loin, pistachios, pea and mint puree, baby vegetables.

Caladessa Syrah

DESERT

Yogurt panna cotta, cocoa and cinnamon, chocolate truffle

Sousa Lopes Late Harvest

GENERAL CONDITIONS:

PAYMENT: In order to make the reservation effective, a 50% deposit must be made and the remaining 50% by 9th February.

PAYMENT METHOD: Payment can be made by bank transfer (with proof sent) or in cash directly at reception, on a pre-arranged visit.

CANCELLATION POLICY: Deposits are non-refundable.

85€
POR PESSOA
PER PERSON