



TORIBA

HOTEL RESTAURANTES & SPA



RESTAURANTE
PENNACCHI

Couvert

Pães Caseiros, Patê e Manteiga

Entradas Frias e Saladas

Mix de Folhas Orgânicas (Nossa Horta), Tomate, Relish de Pepino e Palmito, Regado ao Molho de Mostarda e Mel

Caprese Pennacchi

Carpaccio com Folhas Orgânicas (Nossa Horta) ao Azeite Extra Virgem

Salmão Defumado com Creme de Queijo de Cabra e azeite de Endro

Entradas Quentes e Cremes

Berinjela à Parmegiana

Polenta com Funduta de Queijo e Cogumelo Shiitake

Sopa de Cebola ao Vinho do Porto Gratinada com Queijo Gruyère

Creme de Aspargos com Ovo Poché

Creme de Palmito Gratinado com Queijo Ementhal

Minestrone



TORIBA

HOTEL RESTAURANTES & SPA



RESTAURANTE
PENNACCHI

Massas e Risotos

Sorrentine de Burrata ao Molho de Tomate

Ravioli de Espinafre com Recheio de Ricota e Molho de Tomate Fresco (Massa sem Glúten)

Pennette Integral, Tomates Cereja , Berinjela e Rúcula

Pappardelle com Cordeiro e Queijo Pecorino

Gnocchi de Espinafre ao Molho de Grana Padano Gratinado

Risoto com Camarões, Vieiras e Queijo Brie

Risoto de Bacalhau e Açafrão

Risoto Negro com Camembert e Aspargos Frescos

Carnes

Tagliata de Manzo com Rúcula e Tomate-Cereja

Tournedos de Mignon com Tagliatelli na Manteiga e Ragu de Cogumelos

Medalhão de Filet ao Molho de Pimenta Verde com Arroz Piemontês

Filet ao Roquefort com Batatas Rústicas ao Alecrim

Carré de Cordeiro ao Vinho do Porto com Purê de Mandioquinha

Ossobuco de Vitelo com Gremolata e Polenta Cremoso

TORIBA

HOTEL RESTAURANTES & SPA



RESTAURANTE
PENNACCHI

Peixes

Robalo com legumes Grelhados e Risoto Cítrico
Truta ao Molho de Shitake e Espaguete de Legumes
Timbalo de Bacalhau ao Molho Mediterrâneo
Linguado Recheado de Aspargo Fresco ao Molho de
Limão Siciliano com Risoto Negro
Namorado em Crosta de Amêndoas com Purê Trufado
Regado ao Coulis de Ervas

Clássicos Toriba

Salada Caesar
Canja de Galinha Orgânica
Creme de Abóbora com Gengibre
Lasanha ao Molho Bechamel e Funghi Porcini
Truta Grelhada ao molho de Amêndoas com Batatas Sauté
Salmão ao Molho de Ervas Guarnecido de Legumes
Camarão ao Molho Champagne com Mousseline de Mandioquinha
Magret de Canard ao Molho de Laranja e especiarias
com Risoto de Damasco
Filet à Parmegiana com Arroz Pilaf e Batatas Rústicas
Saltimbocca Alla Romana com Espaguete ao Pesto



TORIBA

HOTEL RESTAURANTES & SPA



RESTAURANTE
PENNACCHI

Sobremesas

Banana Flambada com Canela e Sorvete

Torta de Peras com Amêndoas e Sorvete de Creme
(Servida Quente)

Zabaglione com Amêndoas Torradas

Torta do Bosque com Sorvete de Chocolate
(Servida Quente)

Tarte Tatin com Sorvete de Canela
(Servida Quente)

Torta Mousse de Chocolate com Calda de Morango

Petit Gâteau de Gianduia com Sorvete

Torta Toriba

Creme Brulée com Mirtilo

Frutas da Época



TORIBA

HOTEL RESTAURANTES & SPA



RESTAURANTE
PENNACCHI

Vinhos de Sobremesa e Fortificados

Tokaj Aszú 3 Puttonyos (Leonis) 06 \Taça

Late Harvest Moscatel (Viña Carmen) 07 \Taça

Late Harvest Reserva Riesling (San Pedro) 11 \ Taça

Tio Pepe Jerez \Taça

Cockburn's Reserva Ruby \Taça

Dow 's Nirvana Reserve \Taça

Adriano Ramos Pinto Ruby \Taça