



🌀 **Dîner dégustation** 🌀

*Jambon Ibérique Bellota
(Avec supplément de 20€ / 100g)*

🌀 **Entrées** 🌀

Duo de tartares de Boeuf

Salade de Bacalhau confit au romarin, agrumes et sa vinaigrette

Quinoa aux Agrumes, sauce fruits rouges et mangue 🌱

🌀 **Plats** 🌀

Entrecôte au Jospet, pomme de terre à l'ancienne, sauce béarnaise

*Langouste grillée et sa salade exotique
(avec un supplément de 45€)*

Cataplana de fruits de mer et poisson

Aubergine avec sa Mozzarella 🌱

🌀 **Desserts** 🌀

Assortiment de fromages

Dessert du jour

Assiette de fruits

Café servi avec son pastel de nata

Nos conseillers en vin sont à votre disposition pour vous faire découvrir notre sélection de vins à la carte

L'équipe du Vasco Gourmet Lounge vous souhaite une excellente dégustation.



🌀 **Dinner** 🌀

Iberic Ham Bellota
(An extra charge of 20 € / 100g)

🌀 **Starters** 🌀

Duo of Beef Tartare
Rosemary Bacalao confit, citrus and vinaigrette
Citrus Quinoa, Exotic sauce 🌱

🌀 **Main dishes** 🌀

Entrecote au Jospier, old fashioned potatoe, bearnaise sauce
Grilled Lobster with its exotic salad (extra charge of 45 €)
Seafood and fish Cataplana
Aubergine with mozzarella 🌱

🌀 **Desserts** 🌀

Dessert of the day
Cheese platter
Fruits plate
Coffee served with our homemade Pastel de nata

Our Wine expert is at your disposal for discovering our international wine list

The Vasco Gourmet Lounge team wishes you an « excellent degustation »



🌀 **Dîner dégustation** 🌀

*Jambon Ibérique Bellota
(Avec supplément de 20€ / 100g)*

🌀 **Entrées** 🌀

Saumon gravlax, quenelle de sorbet citron

Tartare de Thon et Avocat aux tomates séchées, arôme de lime

Mille feuilles de légumes façon parmigiana



🌀 **Plats** 🌀

Côtes d'agneau, Caponatina de légumes

*Langouste grillée et sa salade exotique
(avec un supplément de 45 €)*

Gambas, accompagnées d'une purée de patate douce maison

Samoussas végétarien au miel



🌀 **Desserts** 🌀

Assortiment de fromages

Dessert du jour

Assiette de fruits

Café servi avec son pastel de nata

**Nos conseillers en vin sont à votre disposition pour vous faire
découvrir notre sélection de vins à la carte**

*L'équipe du Vasco Gourmet Lounge vous souhaite une
excellente dégustation.*



🌀 **Dinner** 🌀

Iberic Ham Bellota
(An extra charge of 20 € / 100g)

🌀 **Starters** 🌀

Salmon gravlax, lemon sorbet quenelle
Tuna tartare, sauce avocado and dried tomatoes, lime aroma
Vegetables « mille feuilles », vegetables confit parmigiana 🌱

🌀 **Main dishes** 🌀

Lamb chop, Caponatina of vegetables
Grilled Lobster with its exotic salad (extra charge of 45€)
Prawns, served with a homemade sweet mashed potatoes
Vegetarian samosa with honey 🌱

🌀 **Desserts** 🌀

Dessert of the day
Cheese platter
Fruits plate
Coffee served with our home-made Pastel de nata

Our Wine expert is at your disposal for discovering our international wine list

The Vasco Gourmet Lounge team wishes you an «excellent degustation