

MENU DEGUSTAÇÃO

APERITIVO

Mini tarte. Creme suíço. Morangos macerados em cardamomo. Espumante

COUVERT

Pão, manteiga

AMUSE BOUCHE

Salmão gravlax. Pão tostado. Gelatina de beterraba. Radicchio. Shiso

ENTRADA

Polvo em groselha. Camarão cozido em água do mar. salada tropical de frutas sazonais. Guacamole. Seleção de rebentos. Tapioca de morango

PEIXE

Robalo. Crosta de panko, ervas e azeitona preta. Textura de batata violeta. Shimeji em pickles. Emulsão de trufa, groselha e champanhe.

SORVETE

Gaspacho de morango

CARNE

Peito de pintada recheada com cogumelos selvagens. Batata rosti. Seleção de cenouras assadas. Jus de carne. Chutney de mirtilos. Nastúrcio

SOBREMESA

Cheesecake de pistacho. Sorvete de framboesas frescas. Praliné. Favo de mel e chocolate. Amor perfeito

PETIT FOURS

Macarron. Marshmallow. Trufa. Bombom

57€ P.P.

(Preço inclui bebidas seleção da casa)



Valentine's Day

MENU

MENU ESPECIAL

APERITIVO

Mini tarte. Creme suíço. Morangos macerados em cardamomo. Espumante

COUVERT

Pão, manteiga

AMUSE BOUCHE

Salmão gravlax. Pão tostado. Gelatina de beterraba. Radicchio. Shiso

ENTRADA

Polvo em groselha. Camarão cozido em água do mar. salada tropical de frutas sazonais. Guacamole. Seleção de rebentos. Tapioca de morango

PEIXE

Robalo. Crosta de panko, ervas e azeitona preta. Textura de batata violeta. Shimeji em pickles. Emulsão de trufa, groselha e champanhe.

OU

CARNE

Peito de pintada recheada com cogumelos selvagens. Batata rosti. Seleção de cenouras assadas. Jus de carne. Chutney de mirtilos. Nastúrcio

SOBREMESA

Cheesecake de pistacho. Sorvete de framboesas frescas. Praliné. Favo de mel e chocolate. Amor perfeito

PETIT FOURS

Macarron. Marshmallow. Trufa. Bombom

45€ P.P.

(Preço inclui bebidas seleção da casa)

TASTING MENU

APERITIF

Mini pie. Swiss cream. Strawberries with cardamom. Sparkling winet

COUVERT

Bread, butter

AMUSE BOUCHE

Gravalax salmon. Toasted bread. Beet Jelly. Radicchio. Shiso

STARTER

Octopus in gooseberry, shrimp cooked in sea water, tropical fruit salad, guacamole, greens selection, strawberry tapioca

FISH

Sea bass, Panko, herbs, black olive crust. Purple potato texture. Shimeji pickles. Truffle, gooseberry, champagne emulsion

SORBET

Strawberry gaspacho

MEAT

Guinea fowl stuffed with wild mushrooms. Rosti potato. Roasted carrots selection. Meat jus. Blueberry chutney. Nasturtium

DESSERT

Pistachio cheesecake. Raspberry sorbet. praliné. Honey and chocolate cumb. Pansy.

PETIT FOUR

Macaron. Marshmallow. Truffle. Candy

57€ P.P.

This price includes drinks house selection



Valentine's Day

MENU

SPECIAL MENU

APERITIF

Mini pie. Swiss cream. Strawberries with cardamom. Sparkling winet

COUVERT

Bread, butter

AMUSE BOUCHE

Gravalax salmon. Toasted bread. Beet Jelly. Radicchio. Shiso

STARTER

Octopus in gooseberry, shrimp cooked in sea water, tropical fruit salad, guacamole, greens selection, strawberry tapioca

FISH

Sea bass, Panko, herbs, black olive crust. Purple potato texture. Shimeji pickles. Truffle, gooseberry, champagne emulsion

OR

MEAT

Guinea fowl stuffed with wild mushrooms. Rosti potato. Roasted carrots selection. Meat jus. Blueberry chutney. Nasturtium

DESSERT

Pistachio cheesecake. Raspberry sorbet. praliné. Honey and chocolate cumb. Pansy.

PETIT FOUR

Macaron. Marshmallow. Truffle. Candy

45€ P.P.

This price includes drinks house selection