



Menu do Chefe

Velouté de Espargos Verdes ♡ 🌿

com extrato de menta, amêndoas tostadas e couli de tomilho



Vieiras / Chá Branco / Wakame

Vieiras Coquilles Saint-Jacques servidas com puré de nabo e chá branco, wakame marinado e óleo de shoyu



Sorvete de Goiaba 🌿 ♡

com xarope de cravinho e prosecco



Pato / Bimis / Hibiscos

Peito de pato cozinhado rosa com bimis salteados, puré de hibiscos, cerejas em balsâmico, batatas novas assadas e jus de vinho do porto



Crème Brûlée de Maracujá 🌿

com esponja de pipocas
e gel de sabugueiro

Menu de 5 Pratos • 59,80€

Menu apenas disponível se todos os seus convidados na sua mesa decidirem pelo menu (Chefe, Suprême, Oceano Atlântico ou Jardim)

Vinho Branco Recomendado: Fiuza Premium 0,75L • 30,80€

Vinho Tinto Recomendado: Lacrau Reserva 0,75L • 36,50€



Vegetariano



Vegano