



Menu Suprême

Artistas
Restaurante

Gaspacho de Abacate e Jalapeño ♡ 🌿

com ragout de chuchu e croutons de aneto



Foie Gras / Ruibarbo / Cáju

Escalope de foie gras de pato na frigideira, servido com ragout de ruibarbo, crumble de cáju, pani puri e gel de canela



Sorvete de Maçã Granny Smith 🌿 ♡

com redução de alecrim e prosecco



Camarão Tigre / Tamboril / Algas

Tamboril com crosta de presunto e camarão Black Tiger grelhado, funcho, risotto de limão e açafrão, rúcula frita e chimichurri de algas



Jardim de Chocolate 70% Cacau 🌿

servido com pedras de iogurte, peta zetas e gelado de Amarena

Menu de 5 Pratos • 69,80€

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

Vinho Branco Recomendado: Campolargo Diga? - Viognier 0,75L • 36,80€

Vinho Tinto Recomendado: Quinta do Cidrô - Pinot Noir 0,75L • 44,80€



Vegetariano



Vegano