



Menu Suprême

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