

Artistas

Restaurante

Menu de São Valentim 2026

(Disponível para Jantar dia 14 de Fevereiro)

Amuse-Bouche Romântico



Camarão / Piña Colada / Pepino

Camarão panado em côco, com creme de Piña Colada, salada de pepino em citrinos e ervas aromáticas



Tomate / Morango / Menta

Gaspacho de tomate e morango, servido com couli de menta e tosta mediterrânica



Salmão / Beterraba / Rabanete

Rillette de salmão fumado com texturas de beterraba e rabanetes



Sorvete de Sabugueiro

com brunoise de manga e prosecco



Pato / Trufa / Couve Flor

Perna de pato no forno, com couve flor perfumada com baunilha, puré de aipo, batata duchess de tomilho e jus de trufa



Chocolate / Framboesa / Baileys

Bom bom de chocolate negro servido com gelatina de framboesa, molho picante de chocolate branco e gelado de baileys

Menu de 7 pratos

89.50€ por pessoa

Depósito de 25€ por pessoa no momento da reserva