



# 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 • 29,50€

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