



Menu do Chefe

Sopa de Caril Verde Thai

servido com couli de côco e gengibre marinado



Vieiras / Rabanetes / Furikake

Vieiras Coquilles Saint-Jacques com salada de pêssego e rabanetes, puré de couve flor e sépia, gel de pimenta rosa e óleo de furikake



Sorvete de Maçã Granny Smith

com redução de alecrim e prosecco



Pato / Shiitakes / Balsâmico

Duet de pato (peito cozinhado rosa e croquete), shiitakes salteados, puré de cenoura roxa, pistáchio, batatas assadas e molho balsâmico



Crème Brûlée de Gengibre

com salada de ananás grelhado
e casca de limão caramelizada

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: Fiúza Premium 0,75L • 29,50€
Vinho Tinto Recomendado: Lacrau Reserva 0,75L • 36,50€

Vegetariano Vegano