

CHEF'S TABLE

03.05.2024

1º Prato . 1st Course

Tartelete de couve fermentada, noz e malagueta
Fermented cabbage tartelette, walnut and chili



Pudim de santola, gel de algas, emulsão de alface do mar
Spider crab pudding, seaweed gel, sea lettuce emulsion



Berbigão

Cockles



2º Prato . 2nd Course

Carabineiro e caril de capuchinhas
Scarlet prawns and nasturtium curry



3º Prato . 3rd Course

Beterraba, pato e cogumelos
Beetroot, duck and mushrooms

4º Prato . 4th Course

Pregado, braisage, batata de caldeirada, óleo de salsa
Turbot, braisage, "caldeirada" stew potato, parsley oil



5º Prato . 5th Course

Presa de porco Alentejano, girassol batateiro, ameijoas e pickle de batata
Alentejo's pig "presa", topinambur, clams and potato pickle



6º Prato . 6th Course

Sabugueiro e Café
Elderberry and coffee

Vinhos selecionados . Selected wines

Arvad Rose Negra Mole, Algarve

Arvad Branco, Algarve

Arvad Negra Mole, Algarve

Arvad Touriga Nacional, Algarve

Porto Poças LBV

Chef
Alexandre Silva

Winemaker
Miguel Mimoso

⌘ Glúten *Gluten* ⌘ Frutos de casca rija *Nuts* ⌘ Moluscos *Molluscs*

○ Ovos *Eggs* 🐟 Peixe *Fish* ⌘ Crustáceos *Crustaceans*