



CHEF'S TABLE

17.05.2024

1º Prato . 1st Course

Sapateira, vicira, brioche, berbigão, abóbora, cecina
Stone crab, scallop, brioche, cockles, pumpkin, cecina



2º Prato . 2nd Course

Carabineiro, espargos brancos, bisque, alface do mar,
malagueta, bergamota, leite

Scarlet prawn, white asparagus, bisque, sea lettuce, chili, bergamot, milk



3º Prato . 3rd Course

Lavagante, ananás, pimentas, vaca, hortelã

Lobster, pineapple, peppers, beef, mint



4º Prato . 4th Course

Peixe galo, quinoa, lingueirão, manteiga, pancetta

Jonh Dory, quinoa, razor clams, butter, pancetta



5º Prato . 5th Course

Bacalhau, grão de bico, alho

Codfish, chickpeas, garlic



6º Prato . 6th Course

Chocolate 70%, milho, batata doce, cacau, chili, manga, especiarias

70% chocolate, corn, sweet potato, cocoa, chili, mango, spices



Vinhos selecionados . Selected wines

Ribeiro Santo Pé Franco Rosé, Touriga Nacional, Tinta Roriz, *Dão*

Ribeiro Santo Dourado Branco, Encruzado, *Dão*

Envelope Branco, Encruzado, *Dão*

Ribeiro Santo Vinha da Neve Branco, Encruzado, *Dão*

Ribeiro Santo Vinha de Santa Maria, Reserva Especial Tinto, Vinhas Velhas, *Dão*

Quinta das Heredias, Vinho do Porto Ruby

Chef
Rui Paula

Winemaker
Carlos Lucas

 Glúten *Gluten*  Frutos de casca rija *Nuts*  Moluscos *Molluscs*
 Leite *Milk*  Ovos *Eggs*  Peixe *Fish*  Crustáceos *Crustaceans*