

Set Menu

295€/pax*

CANAPÉS DE BOAS-VINDAS

- Spring roll de camarão com chutney de estragão
- Mini taco de couve-flor e especiarias com gel de caril e alperce

SELEÇÃO DE ENTRADAS

- Estação de ceviche (robalo | atum | salmão | batata-doce)
- Guacamole de lagosta
- Cocktail de camarão
- Salada de polvo
- Ostras
- Percebes
- Seleção de alfaces e molhos
- Salada César de camarão
- Salada algarvia
- Salada caprese

- Salada de ovas
- Salada de beterraba, queijo de cabra e quinoa
- Batata-doce assada, balsâmico e pinhões
- Rissóis de peixe
- Cenouras glaceadas, cominhos e iogurte
- Escabeche de cogumelos
- Quiche de alcachofras trufada
- Charcutaria local
- Queijos nacionais
- Pães artesanais

Na Mesa:

ENTRADAS QUENTES (opções)

- Choco frito
- Camarões à guilho
- Ameijoas à bolhão pato





Set Menu

295€/pax*

PRATOS PRINCIPAIS (opções)

- Robalo grelhado, puré de aipo, chimichurri de coentro
- Camarão tigre grelhado, manteiga de malagueta, alface romana braseada
- Bife da vazia, gratinado de batata, molho de pimenta
- Lasanha de couve-flor

DO CHEF (às 22h tocar o sino)

- Paella de marisco de luxo

SOBREMESAS (para partilhar)

- Vienetta caseira, gelado de pistachio e molho de chocolate quente
- Farturas, seleção de molhos
- Mousse de chocolate 67% com crocante de chocolate
- Prato de frutas

*Inclui bebidas, com bar aberto até às 2h | Preços incluem IVA às taxas legais em vigor. Aplica-se o desconto de proprietários e membros. | Caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar, por favor informe-nos e solicite a lista de alergénios.

