



MENU

Dia de São Valentim
Valentine's Day



AMUSE BOUCHE

OSTRA DINAMITE | DYNAMITE OYSTER

Emulsão de coentros e chili, halófitas
Coriander and chilli pepper emulsion, halophytes



TARTELETE DE COGUMELOS

MUSHROOMS TARTLET

Miso, folha de shiso

Miso, shiso leaf



ENTRADAS | STARTERS

GRAVLAX DE SALMÃO | SALMON GRAVLAX

Beterraba, puré de limão, kefir e yuzu

Beetroot, lemon purée, kefir and yuzu



OU | OR

TEXTURAS DE PERA | PEAR TEXTURES

Queijo de cabra fresco, pinhão e mostarda

Fresh goat cheese, pine nuts and mustard



PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

SALMONETE | RED MULLET

Caviar oscietra, legumes glaceados,

tapioca e molho de champanhe

Oscietra caviar, glazed vegetables,

tapioca e Champagne sauce



OU | OR

LOMBO DE NOVILHO | BEEF TENDERLOIN

Batata gratinada com trufa,

cogumelos enoki e jus de Madeira

Potatoes au gratin with truffle,

enoki mushrooms and Madeira jus



OU | OR

AIPO & ABÓBORA | CELERY & PUMPKIN
Tomilho, velouté de frutos secos e dukkah
Thyme, nuts velouté and dukkah



SOBREMESA | DESSERT

NAMELAKA DE AMÊNDOA AMARGA
BITTER ALMOND NAMELAKA
Massa folhada caramelizada, financier de lima
e sorbet de frutos vermelhos
*Caramelised puff pastry, lime financier cake
and berries sorbet*

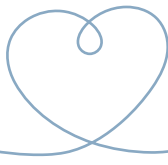


OU | OR

BOMBE ALASKA
Mousse de nata azeda,
sorbet de framboesas, medronho
*Sour cream mousse, berry sorbet,
medronho brandy*



63€
por pessoa | per person



ALERGÉNICOS | ALLERGENS



Glúten | *Gluten*



Leite | *Milk*



Frutos de casca rija | *Nuts*



Soja | *Soy*



Ovos | *Eggs*



Dióxido de enchofre e sulfitos
Sulphur dioxide and sulphites



Peixe | *Fish*



Mostarda | *Mustard*

Wine pairing

35€

por pessoa | *per person*

AMUSE BOUCHE

QUINTA DOS ABIBES ROSÉ BRUTO

Baga, Bairrada, Portugal

PRATO PRINCIPAL | *MAIN COURSE*

TINTO | *RED WINE*

CASA DE CADAVAL

Pinot Noir, Tejo, Portugal

OU | *OR*

BRANCO | *WHITE WINE*

QUINTA DOS CARVALHIÇOS RESERVA

Encruzado, Dão, Portugal

SOBREMESA | *DESSERT*

RIBEIRO SANTO SONO DE VINDIMA

COLHEITA TARDIA

Encruzado, Dão, Portugal



O Pescador