



Menu Degustação

POR CHEF FELIPE SALLES

FUSÃO DO CAMPO

Figos brancos lentamente caramelizados revelam sua doçura natural sobre uma mousse aveludada de queijo de São Jorge. O crumble de nozes glaceadas e a pipoca de quinoa trazem contraste e textura, num tributo à generosidade do campo.

AURA DE PATO

Magret selado com precisão, de pele dourada e carne succulenta, repousa sobre arroz aromático de coco. Legumes crocantes da estação trazem frescor, enquanto o gel de malagueta desperta o prato com um sutil toque de calor.

MAR & TERRA

Pescado do dia, grelhado com crosta de ervas, exala notas verdes e salinas. Mini legumes glaceados e uma etérea espuma de romesco completam o diálogo entre o mar e a terra, num equilíbrio delicado e vibrante.

CHOCOLATE E LIMÃO

Mousse de chocolate vegano 70% de textura sedosa encontra o frescor cítrico do creme de limão. O pé de moleque de amêndoas crocante encerra a experiência com elegância e memória.

65

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 15

HARMONIZAÇÃO PREMIUM 25

VINHOS SELECIONADES E HARMONIZADOS COM CADA PRATO, ACCOMPANHADOS DE
ÁGUA, CAFÉ E CHÁ