



Canapés

Azeitonas

Queijo azul, alperce, noz

Tártaro de novilho, rabano picante

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida

Entrada

Atum dos Açores, meloa, pepino, gengibre, *consommé* de maçã e aipo

Prato intermédio

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão

Prato Principal

Costela minga, cabeça aipo, agrião, puré de batata, *jus* de vinho tinto

Sobremesa

Mousse de coco, ananás, rum, lima

Prato de queijo – opcional (custo acrescido de 5€ por prato)

Seleção de queijos artesanais portugueses – compota caseira, tostinhas

Café com *petit fours* incluído

Menu de degustação 46€ por pessoa

NOTA: TENTAMOS TER OS MENUS DISPONÍVEIS NO NOSSO WEBSITE O MAIS ACTUALIZADOS POSSÍVEL, NO ENTANTO OS NOSSOS MENUS SÃO SAZONAIS E MUDAM FREQUENTEMENTE, POR ISSO PODEREM EXISTIR ALTERAÇÕES. ESTES MENUS DEVEM SER VISTOS COMO EXEMPLOS. QUALQUER DÚVIDA NÃO HESITE EM CONTACTAR O RESTAURANTE PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO. OBRIGADO!