



Os nossos menus são sazonais e estão em constante mudança, dando prioridade aos ingredientes da época que estão no seu auge de frescura e sabor. Oferecemos uma variedade de pratos ao longo do ano, destacando o melhor de cada estação!

Canapés

Azeitonas

S. Jorge cura 12 meses, chalota fumada
Tártaro de alcatra, gema de ovo

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida

Entrada

Salmão escalfado, funcho, crème fraîche, lima
Pato, foie gras, ameixas da época, brioche
Topinambur, ovo, cogumelos, avelãs

Especial do chef

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão
(entrada ou prato principal)

Prato Principal

Lombo de bacalhau fresco, asa de frango, couve-flor, *jus*
Bochecha de vaca, cebola branca, puré de batata, *jus* de vinho tinto
Agnolotti caseiro, abobora, parmesão, *velouté* de salvia

Sobremesa

Chocolate, noz pecan, gelado de nata
Parfait de baunilha, pêras da época, whisky
Seleção de queijos artesanais portugueses, compota caseira, tostinhas

Café com petit fours 3€ por pessoa

Menu 2 pratos 32€ por pessoa- inclui canapés, pão, escolha de uma entrada e um prato principal ou um prato principal e uma sobremesa
Menu 3 pratos 36€ por pessoa – inclui canapés, pão, escolha de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa

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