



*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, tostinhos

#### **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 SAZONALIS 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!**