



Canapés

Azeitonas

Ricotta, limão, pepino, caviar

Tártaro de alcatra de vitela, ovo curado, *hash brown*

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida

Entrada

Salmão confitado, rábano, maçã, uvas, dashi

Terrine de galinha do campo, trufa, bacon, pickle de cenoura

Tomates da época, melancia, azeitona preta, feta, manjeriço

Especial do chef

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão

(entrada ou prato principal)

Prato Principal

Bacalhau fresco, espargos da época, mexilhão, ervilhas, *velouté* de marisco

Pá de borrego, beringela fumada, curgete, pinhões, *jus* de borrego

Gnocchi caseiro de alho aromático, chalotas, parmesão

Sobremesa

Parfait de crème fraiche, morangos, pistachio, flor de sabugueiro

Mousse de 72% de chocolate, avelã, framboesa, gelado de nata

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 DISPONÍVEIS NO NOSSO WEBSITE O MAIS ACTUALIZADOS POSSÍVEL, 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!