



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

Cavala curada, rabano picante, Granny Smith

Choux de queijo da Serra, Marmelo

Tartaro de novilho, brioche

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida de alho confitado

Entrada

Tataki de atum, abacate, gengibre, ponzu

Prato intermédio

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão

Prato Principal

Lombo de veado, amoras, chicória, jus

Sobremesa

Tarte de 3 chocolates, caramelo salgado, gelado de leite

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

Seleção de queijos artesanais portugueses – compota caseira, tostinhos

Café com *petit fours* incluído

Menu de degustação 50€ por pessoa

Por favor, se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar informe um membro da equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for

solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Todos os preços incluem IVA