



*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, tostinhas

### **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*