



Canapés

Azeitonas

Queijo azul, alperce, noz

Tártaro de novilho, rabano picante

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida

Entrada

Atum dos Açores, meloa, pepino, gengibre, *consommé* de maçã e aipo

Pernil de porco, pickles de vegetais, mostarda e mel

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

Especial do chef

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão

(entrada ou prato principal)

Prato Principal

Lombo de corvina, emulsão de açafraão, camarão, *bouillabaise*

Costela minga de novilho nacional, cabeça de aipo, agrião, cebola, *jus* de vinho tinto

Agnolotti caseiro, ricotta, favas, alho negro, parmesão

Sobremesa

Chocolate, café, caramelo, amaretto

Mousse de coco, ananás, rum

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!