



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, pepino, rábano-picante

Choux de queijo S.Jorge, amêndoa

Tártaro de alcatra, parmesão, brioche

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida de alho confitado

Entrada

Sapateira, Granny Smith, aipo, consommé

Prato intermédio

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão

Prato Principal

Pá de borrego, espargos da época, hortelã, jus

Sobremesa

Chocolate belga, caramelo salgado, sorvete de tangerina

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

NOTA: TENTAMOS TER OS MENUS DISPONIVEIS NO NOSSO WEBSITE O MAIS ACTUALIZADOS POSSIVEL, 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!