



*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

Croquete de porco, maçã caramelizada, cabeça de aipo, vinho da Madeira

Beterrabas da época, queijo de cabra, mel, noz

### **Especial do chef**

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão  
(entrada ou prato principal)

### **Prato Principal**

Tamboril, berbigão, caviar, caril

Lombo de veado, amoras, chicória, jus

Gnocchi caseiro, topinambur, alho negro, velouté de parmesão

### **Sobremesa**

Tarte de 3 chocolates, caramelo salgado, gelado de leite

Parfait de baunilha, pêras da época, whisky

Seleção de queijos artesanais portugueses, compota caseira, tostinhas

**Café com petit fours 3€ por pessoa**

**Menu 2 pratos 35€ por pessoa- inclui canapés, pão, escolha de uma entrada e um prato principal ou um prato principal e uma sobremesa**

**Menu 3 pratos 40€ por pessoa – inclui canapés, pão, escolha de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa**

*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*