



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, tostinhos

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