



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*

Rabo de boi, vinho do porto, alcaparras e passas

Alcachofra, *ajo blanco*, amêndoa, uvas

Especial do chef

Risotto de trufas, *mascarpone*, parmesão

(entrada ou prato principal)

Prato Principal

Pregado, bimis, caviar, manteiga fumada

Pá de borrego, espargos da época, hortelã, *jus*

Agnolotti, ricotta, tomate seco, burrata, azeitona preta

Sobremesa

Chocolate belga, caramelo salgado, sorvete de tangerina

Ruibarbo, baunilha, merengue

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

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!