



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

Rillete de salmão, caviar, pickle de pepino

Beterraba, queijo de cabra

Tártaro de alcátra, parmesão, brioche

(Vinha D'Ervideira 2023, Alentejo)

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida de alho confitado

Entrada

Atum, meloa, maçã, dashi de tomate

(Quinta da Rede Reserva 2022, Douro)

Prato intermédio

Risotto de trufas, mascarpone, parmesão

(António Madeira 2023, Dão)

Prato Principal

Lombo de novilho, cenoura, crème fraîche, stout

(Espera – Castelo 2023, Alcobça)

Sobremesa

Chocolate belga, caramelo salgado, framboesa

(Quinta do Arcossó 2022, Trás os montes)

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

Opção de harmonização de vinhos 32€ por pessoa

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