



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

Pão

Focaccia caseira com manteiga batida de alho confitado

Entrada

Atum, meloa, maçã, dashi de tomate

Bochechas de porco, puré de batata, cabeça de aipo, *jus* de cidra

Tomate da época, melancia, pinhão, alcaparras

Especial do chef

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

Prato Principal

Robalo, courgette, manjerição, *velouté* de tomate

Lombo de novilho, cenoura, crème fraîche, *stout*

Agnolotti caseiro, beringela, cominhos, iogurte

Sobremesa

Chocolate belga, caramelo salgado, framboesa

Rum baba, chocolate branco, pessêgo, tomilho limão

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