

TODA A VIAGEM

Do tempo

Berinjela | alcachofra | laranja brava | avelã

As favas de outono

Chocos | favas | morcela | hortelã

O mergulho

Peixe de linha | xerém | algas

Entre cá e lá

Carabineiro | couve flor | caril | limão caviar

Com todos

Bacalhau | sames | grão

Arroz e marisco

Arroz | gamba violeta | amêijoa | caramujo

A vaca de trás-os-montes

Vazia de rubia gallega | castanhas | jus

Vindo de Leste

“Ras el hanout” | iogurte | passas

Outono

Chocolate de São Tomé | anona | leite de figueira

O tradicional

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

Menu 220€ por pessoa

Opção de harmonização de vinhos 135€ por pessoa

Suplemento de queijos portugueses 15€ por pessoa

A VIAGEM DO SABOR

As favas de outono

Chocos | favas | morcela | hortelã

O mergulho

Peixe de linha | xerém | algas

Entre cá e lá

Carabineiro | couve flor | caril | limão caviar

Arroz e marisco

Arroz | gamba violeta | amêijoa | caramujo

A vaca de trás-os-montes

Vazia de rubia gallega | castanhas | jus

Vindo de Leste

“Ras el hanout” | iogurte | passas

Outono

Chocolate de São Tomé | anona | leite de figueira

Menu 160€ por pessoa

Opção de harmonização de vinhos 95€ por pessoa

ENTRE MOMENTOS

Do tempo

Berinjela | alcachofra | laranja brava | avelã

As favas de outono

Chocos | favas | morcela | hortelã

Com todos

Bacalhau | sames | grão

Arroz e marisco

Arroz | gamba violeta | amêijoa | caramujo

O tradicional

Morgado do algarve | pomelo | szechuan

Menu 135€ por pessoa

Opção de harmonização de vinhos 80€ por pessoa

Em caso de qualquer intolerância alimentar por favor não hesite em informar um membro da nossa equipa

IVA incluído á taxa legal em vigor/disponível Livro de reclamações lei nº10/2015 de 16 de Janeiro

Chefe Luís Brito
Sommelier Cláudia Abrantes