



## **A Viagem do Sabor**

### **“Homenagem á ilha da Madeira”**

Gaiado | milho | banana

### **“saltieun”**

Sapateira | ovas de truta | especiarias

### **“Mar profundo”**

Carabineiro do algarve | limão caviar | cardamomo

### **“Entre o mar e a terra”**

Peixe de linha | caldo de urtigas | chouriço

### **“Choco da ria formosa”**

Choco | arroz | limão verde

### **“Feito no zambujal”**

Presas de porco preto | mexilhão | jus

### **“Hamsa”**

Mandarina | mirra | bela luisa

**Menu 170€ por pessoa**

**Opção de harmonização de vinhos 107€ por pessoa**

**Suplemento de queijos portugueses 18€ por pessoa**



## **Entre momentos**

### **Do tempo**

Batata doce | beringela | amêndoa | laranja brava

### **“Homenagem á ilha da Madeira”**

Gaiado | milho | banana

### **“saltieun”**

Sapateira | ovas de truta | especiarias

### **“Entre o mar e a terra”**

Peixe de linha | caldo de urtigas | chouriço

### **Algarve**

Alfarroba | figo | azeitona

### **Menu 145€ por pessoa**

**Opção de harmonização de vinhos 85€ por pessoa**

### **Menu 3 Momentos**

Batata doce | beringela | amêndoa | laranja brava

Peixe de linha | caldo de urtigas | chouriço

Alfarroba | Figo | azeitona

### **Menu 85€ por pessoa**

**Opção harmonização de vinho 65€ por pessoa**



## Menu á lá carte

### Serviço de pão

**Pão artesanal | azeite virgem | flor de sal** 8,50€

### Entradas:

Batata doce | beringela | amêndoa | laranja brava 30.00€

Gaiado | milho | banana 40.00€

Carabineiro do algarve | limão caviar | cardamomo 48.00€

### Pratos principais:

Peixe de linha | caldo de urtigas | chouriço 44.00€

Choco | arroz | limão verde 42.00€

Presa de porco preto | Mexilhão | jus 48.00€

### Sobremesas:

Mandarina | mirra | bela luisa 26.00€

Alfarroba | figo | azeitona 26.00€