Menu Degustação

"Homenagem"
Paixão pelo mar

Saudações da Chef

Serviço de Pão de Fermentação Natural
Manteiga dos Açores e Azeite Biológico

Atum Balfegó
Soja, Champanhe e Plâncton

Lula dos Açores
Caldo Fumado, Feijão Branco e Gema Curada

Pescada Selvagem
"Salada Russa", Molho de Vinho Branco e Manteiga Noisette

Suplemento Caviar Oscietra 10€

Bacalhau da Islândia
"À Brás", Tomate Confit, Alho Francês e Azeitona

Pipocas & Caramelo
Milho, Especiarias, Amendoim e Mel

Petits-fours

Menu Degustação 100€
Harmonização de Vinhos 60€

Para garantir a melhor experiência gastronómica,
este menu será servido na mesa completa.