

Menu Degustação

"In Diferente"

Cozinha contemporânea de Autor

Saudações da Chef

Pão Fermentação Natural

Manteiga Fermentada e Azeite Biológico

Novilho & Caviar

Hollandaise, Brócolo e Estragão

Foie-Gras 2.0

Pera Bêbeda, Fava Tonka, Brioche e Vinagre de Alvarinho

Carabineiro

Vieira, Caril, Manga e Coco

Robalo de Linha

Lula, Xerém, Funcho e Plâncton

Lombo de Novilho

Aipo Fumado, Espargo Verde, Parmesão e Jus de Trufa

Morango

Açaí, Cupuaçu, Azeite DOP e Galanga

Pastel de Nata

Creme de Limão, Café e Gelado de Canela

Menu Degustação 100€

Harmonização de Vinhos 70€

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

