

Menu do mar e sustentabilidade

Amêijoia do Algarve

Aipo e caldo de lichia

Lingueirão

Sapateira e pera

“Puntillitas”

Cenoura, coentros e cominhos

Cavala

Maçã verde e tangerina

Choco de Toneira

Codium e limão

Raia

Vinho do crato, ovas e capuchinhas

Solha

Espinafres, salicórnia e caril

Peixe-galo

Tupinambor assado e cogumelos

As laranjas do Algarve

A nossa pré-sobremesa

Flores da Primavera

Flores com mirtilos e vinagre de sabugueiro

Menu do Mar: 110€ p.p.

Nota: Todas as pessoas da mesa terão que optar pelo mesmo menu. Os menus de degustação são servidos até às 21h30. Existem opções vegetarianas (menu inclusive) da seleção do Chef.

Menu experiência do Chef

Carabineiro do Mediterrâneo

Ostras, tomate verde e pão alentejano

Lagostim

Texturas de couve-flor, ervas halófitas e caviar biológico

Azevia

Aipo, biqueirão e amêndoa

Leitão Bísaro

Barriga crocante, alcachofra e queijo S. Jorge

Vitela Minhota Maturada

Tupinambor, cogumelos selvagens e molejas

As laranjas do Algarve

A nossa pré-sobremesa

Maçã Verde

Variações de maçã, aipo e wasabi

Chocolate

Café, cardamomo e toffee

Menu Experiência: 160€ p.p.

Harmonização Vinhos: 95€ p.p.

Menu Experiência 4 Momentos: 100€ p.p.

Carabineiro | Azevia | Vitela Minhota | Chocolate

Harmonização Vinhos: 55€ p.p.

Abril 2019
Chef João Oliveira