

Menu experiência do chef

Lírio dos Açores | Amêijoia | Alface | Algas

Gamba violeta de Tavira | Ostras | Pepino | Lula | Milho

Lagostim | Couve-flor | Ervas Halófitas | Caviar | Champagne

Pescada | Aipo | Abacate | Lingueirão

Leitão da Bairrada | Ovo | Cogumelos | Espinafres | Queijo de S. Jorge

Vitela de leite maturada 45 dias | Carvão vegetal | Tupinambor

Pombo | Lentilhas | Enguia | Foie-gras

Laranja do Algarve | A nossa pré-sobremesa

Chocolate | Balsâmico branco | Amêndoa | Toffee

Pêssego | Basilico | Gengibre | Petit Manseng

Mignardises

3 Pratos	Faça a sua própria selecção	75€
4 Pratos	Lagostim Pescada Vitela Chocolate	100€
9 Pratos	Menu Completo	150€
•• Queijos	Queijos nacionais Dois queijos Compota Brioche	19€
	Harmonização com vinhos	
		3 Vinhos 45€
		4 Vinhos 70€
		7 Vinhos 100€

Nota: Todas as pessoas da mesa terão que optar por este menu.

O menu de degustação é servido em mesas que tenham marcação até às 21h30.

▲ Existem opções vegetarianas (inclusive menu) ao critério do nosso chef.