

Menu experiência do chef

Mini atum do Algarve | Amêijoia | Alface | Maça verde

Carabineiro do Algarve | 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

Pintada | Cebolinhas | Beringela | Alho francês

Laranja do Algarve | A nossa pré-sobremesa

Chocolate | Balsâmico branco | Amêndoa | Toffee

Framboesa | Leitelho | Beterraba | Baunilha

Mignardises

	Harmonização com vinhos	3 Vinhos	45€
		4 Vinhos	70€
		7 Vinhos	100€
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€

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.