

# MENU DE DEGUSTAÇÃO

## **couvert**

brioche, manteiga, manteiga de citrinos e beterraba, requeijão com mel e ervas

## **amuse bouche**

vol-au-vent, mousse de foie-gras, chutney de figo pingo de mel e trufa

## **entrada**

carpaccio de bacalhau fresco

## **peixe**

garoupa ao vapor, alho francês e caviar de algas

## **carne**

tornedó ao molho bordelaise com puré de aipo e maçã

## **sobremesa**

pudim *abade de priscos*, sorvete de beterraba e frutos vermelhos, lemon curd

**[preço por pessoa: 60€]**

**[harmonização de vinhos: 25€]**

# MENU DE DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO

## **couvert**

brioche, manteiga, manteiga de citrinos e beterraba, requeijão com mel e ervas

## **amuse bouche**

vol-au-vent, creme de caju e castanhas, chutney de figo pingo de mel e trufa

## **entrada**

creme de espargos

## **primeiro prato**

cannoli, legumes da época e mousseline de nabo

## **segundo prato**

cogumelos do bosque glaceados, puré de abóbora e mandioca, trufa

## **sobremesa**

pudim de laranja, sorvete de beterraba e frutos vermelhos, lemon curd

**[preço por pessoa: 60€]**

**[pairing de vinhos: 25€]**

# TASTING MENU

## **couvert**

brioche, butter, citrus butter and beetroot, *requeijão* cheese with honey and herbs

## **amuse bouche**

vol-au-vent, foie gras mousse, fig chutney and truffle

## **starter**

cod carpaccio

## **fish course**

steamed grouper, leeks, and seaweed caviar

## **meat course**

tournedo with bordelaise sauce, celery and apple purée

## **dessert**

*abade de priscos* pudding, beetroot sorbet and red fruits, lemon curd

**[price per person: 60€]**

**[wine pairing: 25€]**

# VEGETARIAN TASTING MENU

## **couvert**

brioche, butter, citrus butter and beetroot, *requeijão* cheese with honey and herbs

## **amuse bouche**

vol-au-vent, cashew and nut cream, fig chutney and truffle

## **starter**

asparagus cream

## **first course**

cannoli, seasonal vegetables, and turnip mousseline

## **second course**

glazed forest mushrooms, pumpkin and cassava purée, truffle

## **dessert**

orange pudding, beetroot sorbet and red fruits, lemon curd

**[price per person: 60€]**

**[wine pairing: 25€]**

# MENU DE DEGUSTACIÓN

## **couvert**

brioche, mantequilla, mantequilla de cítricos y remolacha, queso *requeijão* con miel y hierbas

## **amuse bouche**

vol-au-vent, mousse de foie gras, chutney de higo y trufa

## **entrante**

carpaccio de bacalao

## **primero**

mero al vapor, puerro y caviar de algas

## **segundo**

tournedo con salsa bordelesa, puré de apio y manzana

## **postre**

pudding *abade de priscos*, sorbete de remolacha y frutos rojos, lemon curd

**[precio por persona: 60€]**

**[maridaje de vinos: 25€]**

# MENU DE DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

## **couvert**

brioche, mantequilla, mantequilla de cítricos y remolacha, queso *requeijão* con miel y hierbas

## **amuse bouche**

vol-au-vent, crema de anacardo y nueces, chutney de higo y trufa

## **entrante**

crema de espárragos

## **primero**

cannoli, verduras de temporada y mousseline de nabo

## **segundo**

champiñones de bosque glaseados, puré de calabaza y yuca, trufa

## **postre**

pudding de naranja, sorbete de remolacha y frutos rojos, lemon curd

**[precio por persona: 60€]**

**[maridaje de vinos: 25€]**

# MENU DEGUSTAZIONE

## **coperto**

brioche, burro, burro agli agrumi e barbabietola, formaggio requeijão con miele e erbe

## **amuse bouche**

vol-au-vent, mousse di foie gras, chutney di fico e tartufo

## **antipasto**

carpaccio di merluzzo fresco

## **pesce**

ricciola al vapore, porro e caviale di alghe

## **carne**

tournedo con salsa bordolese, purè di sedano rapa e mela

## **dessert**

pudding *abade de priscos*, sorbetto di barbabietola e frutti rossi, lemon curd

**[prezzo per persona: 60€]**

**[abbinamento dei vini: 25€]**

# MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

## **coperto**

brioche, burro, burro agli agrumi e barbabietola, formaggio requeijão con miele e erbe

## **amuse bouche**

vol-au-vent, crema di anacardo e nocciole, chutney di fico e tartufo

## **antipasto**

crema di asparagi

## **primo piatto**

cannoli, verdure di stagione e mousseline di rapa

## **secondo piatto**

funghi di bosco glassati, purè di zucca e manioca, tartufo

## **dessert**

pudding all'arancia, sorbetto di barbabietola e frutti rossi, lemon curd

**[prezzo per persona: 60€]**

**[abbinamento dei vini: 25€]**



# MENU DE DÉGUSTATION

## **couvert**

brioche, beurre, beurre aux agrumes et betterave, fromage *requijão* avec miel et herbes

## **amuse bouche**

vol-au-vent, mousse de foie gras, chutney de figue et truffe

## **entrée**

carpaccio de morue

## **poisson**

loup de mer à la vapeur, poireaux et caviar d'algues

## **viande**

tournedo sauce bordelaise avec purée de céleri et pomme

## **dessert**

pudding *abade de priscos*, sorbet à la betterave et fruits rouges, lemon curd

**[prix par personne: 60€]**

**[appariements de vins: 25€]**

# MENU DE DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

## **couvert**

brioche, beurre, beurre aux agrumes et betterave, fromage *requijão* avec miel et herbes

## **amuse bouche**

vol-au-vent, crème de cajou et noix, chutney de figue et truffe

## **entrée**

crème d'asperdes

## **premier plat**

cannoli, légumes de saison et mousseline de navet

## **deuxième plat**

champignons des bois glacés, purée de potiron et manioc, truffe

## **dessert**

pudding à l'orange, sorbet à la betterave et fruits rouges, lemon curd

**[prix par personne: 60€]**

**[appariements de vins: 25€]**