



## MENU DE DEGUSTAÇÃO

### DA HORTA

Mini curgete tostada com cantarelos e maionese de citrinos

### HORTA E MAR

Mil folhas de camarão, mexilhão, tomate e beringela

Vinho Branco Três Bagos Sauvignon Blanc 2016

### DO MAR E CAMPO

Salmão marinado levemente tostado, poejos, crocante de cereais e vinagrete de mirtilos

### SÓ MAR

Robalo legítimo sobre aveludado de peixe com tomate seco e masago verde

Vinho Branco Crasto 2015

### CORTA SABORES

Granizado de limão e menta

### HORTA E PASTO

Escalope de foie gras sobre chicória com azeite trufado

### DO CAMPO E PASTO

Lâminas de vitela com cogumelos shitake em trouxa de lombarda

Vinho Tinto Casa Ferreirinha Vinha Grande 2014

### QUEIJO

Serra amanteigado com doce de abóbora em telha de frutos secos

### DO POMAR

Tatin de maçã, amêndoas caramelizadas e molho sabayon

Vinho do Porto Taylor's LBV

**€85.00 POR PESSOA**

(Vinhos incluídos)

Minimo 2 pax

Válido de domingo a quinta-feira - Reserva obrigatória com 24 horas