



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

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 10 Anos

€85.00 POR PESSOA

(Vinhos incluídos)

Mínimo 2 pax

Válido de domingo a quinta-feira com marcação prévia.