



Flute de Espumante

Menu

*Salmão curado caseiro sobre pepino doce marinado
Puré de abacate, mousse de wasabi
Gengibre rosa, ovas de salmão e de arenque,
Emulsão de mel e soja, micro ervas. (G)*



*Risotto de sapateira e rúcula selvagem
Camarão do Atlântico no forno
Tuile de parmesão (G)*



*Tournedos de novilho envolto em bacon salteado (G)
Torre de legumes assados - tomate cherry, pimentos,
cebola roxa, courgette e beringela
Batata duchesse
Molho de vinho do Porto e trufas pretas*



*Red velvet (G)
Molho de baunilha
Coulis de frutos silvestres*

Café e petit fours

Preço: €48,00 (IVA incluído)

Todos os pratos contêm gluten estão marcados com (G).
Pratos com frutos secos estão marcados com (N).

Crianças quando acompanhadas pelos pais
0-4 Anos= Grátis | 5-6 Anos= 25% | 7-9 Anos= 50% | 10-13 Anos= 75% | Acima de 13= 100%
Também disponível a ementa das crianças



Glass of Sparkling Wine

Menu

*Homemade cured salmon over sweet marinated cucumber
Avocado purée, wasabi mousse
Pink ginger, salmon and herring roes
Soy and honey dressing, microgreens (G)*



*Crab risotto with wild rocket
Oven baked Atlantic prawn
Parmesan tuile (G)*



*Beef tournedos wrapped in sautéed bacon (G)
Roasted vegetables tower - Cherry tomato, peppers,
red onion, courgette and aubergine
Duchesse potato
Port wine sauce and black truffle*



*Red velvet (G)
Vanilla sauce
Wild berries coulis*

Coffee and petit fours

Price: €48,00 (VAT included)

All dishes containing gluten are marked with (G).
Dishes containing nuts are marked with (N).

Children When accompanied by their parents
0-4 Anos= Free | 5-6 Years= 25% | 7-9 Years= 50% | 10-13 Years= 75% | Over 13= 100%
Childrens menu also available