

MENU DEGUSTAÇÃO

Diner Tasting Menu

LUIZ DE CAMOES

TERRINA DE FOIE COM CHOCOLATE, OSTRAS E PERCEBES
Foie-gras terrine with chocolate, oysters and goose barnacles

*

CONSOME DE TOMATE COM SARDINHA
Tomato “consommé”, roast pepper and sardine toast

*

PEIXE DO DIA, MIGAS TEPIDAS, FIGOS E LEITE DE AMENDOIA
Daily fish on warm “migas”, figs and almond milk

*

NOVILHO MATURADO, ABOBORA, ESPARGOS BRANCOS, TRUFA DE VERAO
Matured veal tenderloin, pumpkin, white asparagus and summer truffle

*

PRÉ SOBREMESA
Pre desert

*

PANACOTA DE TOMILHO LIMAO E CEREJAS DO FUNDAO
Lemongrass “panna cotta”, lemon and cherries from Fundão

*

€ 77 / pessoa / person

(Só se servem mesas completas de igual degustação/
Only full tables are served of the same menu)

SUPLEMENTO 4 VINHOS
Supplement 4 Wines

*

€ 27,00 / pessoa / person

MENU DEGUSTAÇÃO

Diner Tasting Menu

TAGIDES

OSTRAS AO NATURAL DAS NOSSAS RIAS
Oysters “au naturel” from our lagoons

ATUM DOS ACORES, CAVIAR DE ARENKE, ABACATE E LARANJA
Tuna from the Azores, herring caviar, avocado and orange

*

CARABINEIRO, CARAPAU E FOIE-GRAS
Scarlet gamba prawn, horse mackerel, and foie-gras escalope

*

LAVAGANTE AZUL, BATATA DOCE, ENOKI E PONZO
Portuguese lobster, sweet potato, enoki and ponzo

*

ROBALO DA LINHA, ERVILHAS, ENDIVIAS E UVA BRANCA
Sea bass, peas and endives with grape sauce

*

PRÉ SOBREMESA

Pre desert

*

SINFONIA DE LARANJA DO ALGARVE

Algarve orange sinphony

*

€110,00 / pessoa / person

(Só se servem mesas completas de igual degustação/
Only full tables are served of the same menu)

*

SUPLEMENTO 4 VINHOS

Supplement 4 Wines

*

€ 35,00 / pessoa / person