

# **MENU DEGUSTAÇÃO**

*Dinner Tasting Menu | Menu de Dégustation*

## **LUIZ DE CAMÕES**

TERRINA DE FOIE, MARMELO E RUM

*Foie-gras terrine, Quince and rum*

*Terrine de Foie gras, Coing et rhum*

\*

CALDO DO COZIDO, BOLETUS E ESCALOPE DE FOIE-GRAS

*“Cozido” broth, Boletus and Foie-gras escalope*

*Bouillon du “Cozido”, Boletus et escalope de Foie-gras*

\*

PEIXE DO DIA, ENSOPADO DE AMÊIJOAS E TOMATE CONFITADO

*Fresh fish of the day, Clam’s chowder and Tomato confit*

*Poisson frais du jour, ragoût de Palourdes et confit de Tomate*

\*

CORDEIRO A BAIXA TEMPERATURA, PURÉ DE CASTANHAS E PÉROLA DE  
SALTEADO DE OUTONO

*Lamb in slow cooking, Chestnut puree and autumn sautéed pearl*

*Agneau cuit à basse température, purée de Châtaigne et sautée de perle d’Automne*

\*

PRÉ SOBREMESA

*Pre dessert*

\*

“PANNA COTTA” DE CENOURA, LARANJA SANGUÍNEA E MEL

*Carrots and Blood Orange “Panna Cotta”, with Honey*

*“Panna Cotta” aux Carottes, Orange sanguine et Miel*

**€ 72**

Pessoa | person | personne

(Só se servem mesas completas de igual degustação)

(Only full tables are served | Seront servies des tables completes)

**SUPLEMENTO 4 VINHOS**

*Supplement 4 wines | Supplément 4 vins*

\*

**€ 29**

Pessoa | person | personne