

## MENU

### DEGUSTAÇÃO 1ª ETAPA

#### *Sapateira e melancia*

Espinafres, beur blanc, molho de teriyaki, lima e wasabi.

#### *Ovo e pipoca*

Milho, ervilhas e quiabos.

#### *Robalo do mar e ouriço do mar*

Funcho, lula gigante e bivalves.

#### *Porco preto e cenoura*

Favas, torresmos e jus de vitela.

#### *Manga e frutos vermelhos*

Pistacho, abacaxi, cardamomo e hortelã.

**50€**

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

\*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA.

## MENU VEGETARIANO

### *Tomate e mozzarella*

Espinafres, pinhões, pepino, pesto, canónicos e cebola assada.

### *Ovo e pipoca*

Milho, ervilhas e quiabos.

### *Manjeriço e cebolo*

Pasta fresca e tomate coração de boi.

### *Horta de legumes*

Seleção da época.

### *Manga e frutos vermelhos*

Pistacho, abacaxi, cardamomo e hortelã.

**40€**

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

\*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremeços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA.



## TASTING MENU

### STAGE 1

#### *Edible crab and watermelon*

Spinach, beurre blanc sauce, teriyaki sauce, lime and wasabi.

#### *Egg and popcorn*

Corn, peas and okra.

#### *Sea bass and sea urchin*

Fennel, giant squid and bivalves.

#### *Black pork & carrot*

Broad beans, crackling and veal jus.

#### *Mango and red fruits*

Pistachio, pineapple, cardamom and mint.

**50€**  
**per person**

VAT INCLUDED AT THE RATE

Please note: Our dishes may contain traces of allergens like Celery, Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupines, Milk (lactose), Mollusks, Mustard, Hard-shelled fruits (walnuts), Peanuts, Sesame seeds, Soy and Sulphites. PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.

## VEGETARIAN MENU

### *Tomato and mozzarella*

Spinach, pine nuts, cucumber, pesto, canonigos and roasted onion.

### *Egg and popcorn*

Corn, peas and okra.

### *Basil and sprout onions*

Pasta with coeur de boeuf tomatoes.

### *Vegetable*

Season selection.

### *Mango and red fruits*

Pistachio, pineapple, cardamom and mint.

**40€**  
**per person**

VAT INCLUDED AT THE RATE

Please note: Our dishes may contain traces of allergens like Celery, Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupines, Milk (lactose), Mollusks, Mustard, Hard-shelled fruits (walnuts), Peanuts, Sesame seeds, Soy and Sulphites.  
PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.