

MENU

DEGUSTAÇÃO 2ª ETAPA

Salmão e beterraba

Gamba, lima, echalotas e caviar de averuga.

12€

Trufa e alheira

Batata, cogumelos e natas.

9€

Pescada e miso

Raviolis de carabineiro e funcho.

17€

Borrego e foie gras

Milho, pipoca e molho de mostarda antiga.

19€

Papos de anjos e vinho do Porto

Marmelo, queijo da serra, abobora, pinhões tostados.

7€

MENU DE TRÊS PRATOS

(entrada, prato principal, sobremesa)

30€

MENU DE CINCO PRATOS

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 2ª ETAPA

Tomate e mozzarella

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

8€

Ovo e pipoca

Milho, ervilhas e quiabos.

9€

Tofu e miso

Pasta fresca e funcho.

10€

Espinafres e tufa

Risoto e parmesão grana padano.

12€

Papos de anjos e vinho do Porto

Marmelo, queijo da serra, abobora, pinhões tostados.

7€

MENU DE TRÊS PRATOS

(entrada, prato principal, sobremesa)

25€

MENU DE CINCO PRATOS

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), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA.