

EM MEMÓRIA

(Os nossos clássicos)

Quinta da Penha Longa

Gema curada, cebola caramelizada, feno e caviar oscietra 🍷

Carabineiro entre Mar e Serra

Cenoura Algarvia, baunilha de S. Tomé, beterraba e laranja 🍷🌿

Salmonete à Amorense

Tendões de vaca, beurre blanc de avelã, croutons de manteiga tostada e alho negro 🍷🌿

Vitela Mirandesa Bulgogi

Sonhos de abóbora, trufa, foie gras, tutano, tagine e hibisco 🌿🍷

Café e cacau

Pinhão, café, chocolate negro e caramelo de miso 🌿🍷

LAB 2026

O menu • 164€

Com a nossa harmonização de vinhos • 269€

Com harmonização e momento Cognac Louis XIII (lcl) • 369€

✔️ Vegetariano 🌿 Picante 🍷 Contém lactose 🌿 Contém glúten 🍷 Contém marisco

Chef Residente: Vladimir Veiga | Maître D': José Melo

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couver, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
I.V.A Incluído à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde fazemos negócios, do tipo da empresa que operamos e dos hóspedes que servimos. Nosso portefólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do serve 360 2025.