

## PELA SERRA DENTRO

Quinta da Penha Longa  
Gema curada, cebola caramelizada, feno e caviar  

Carabineiro  
Cenoura, baunilha de S. Tomé, beterraba e laranja  

Carne Mirandesa  
Arroz de cabidela e tempura de foie gras  

Framboesa  
Yuzu, Yogurt e algodão doce 

## HORTA DO CHEF

Quinta da Penha Longa  
Gema curada, cebola caramelizada e feno   

Ravioli  
Legumes assados, velouté de beterraba   

Abóbora Hokkaido  
Queijo da serra, baunilha e laranja 

Pavlova  
Citrinos, curd de limão e sorvete de maracujá 

## PELA SERRA FORA

Ouriço  
Tomate, couve flor e caviar  

Moleja  
Vindaloo, abóbora e jus de vitela 

Robalo do Mar  
Alho francês, nage de chalota e chablis  

Veado  
Topinanbur, cacau cipreste e pimenta verde   

Framboesa  
Yuzu, Yogurt e algodão doce 

Sardinha Viajante  
Café, chocolate, queijo cabra, cardamome e caramelo salgado  

O menu ♦ 154€  
Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 252€

O menu ♦ 186€  
Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 314€

 Vegetariano  Picante  Contém lactose  Contém glúten  Contém marisco

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

## LAB INVERNO 2024

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 portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do serve 360 2025.

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