

PELA SERRA DENTRO

Moleja de vitela
Abóbora, Distacho e jus de vitela  

Robalo do mar
Alho Francês, nage de chalota e chablis  

Carne Mirandesa
Amoras, queijo Queimoso, anchovas e pinhões  

Camoca
Tangerina, milho e banana 

HORTA DO CHEF

Quinta da Penha Longa
Gema curada, cebola caramelizada e feno   

Gnocchi de Parmesão
Legumes assados, velouté de beterraba   

Aipo
Molé branco e caril vermelho  

Pavlova
Citrinos, curd de limão e sorvete de maracujá 

O menu ♦ 144€
Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 235€

PELA SERRA FORA

Gamba Vermelha
Funcho, abacate e acelga    

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

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

Veado
Topinanbur, cacau cipreste e pimenta verde   

Camoca
Tangerina, milho e banana 

Sardinha Viajante
Café, chocolate, folha de tabaco, calabaceira e especiarias  

O menu ♦ 177€
Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 297€

 Vegetariano  Picante  Contém lactose  contém glúten  contém marisco

Chef Residente: Vladmir 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

LAB OUTONO 2023

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.