

PELA SERRA DENTRO

Moleja de vitela
Cenoura algarvia, molho fricassé de Vermute e jus de vitela 🍷

Lírio
Xerém de bulhão pato, caril verde e jalapeños 🍷

Carne Mirandesa
Ouriço-do-mar, endívias e baunilha 🌿 🍷

Naufrágio
logurte, amoras e sal negro 🍷

HORTA DO CHEF

Quinta da Penha Longa
Gema curada, cebola caramelizada e feno 🌿 🍷

Gnocchi de Parmesão
Legumes assados, velouté de beterraba e acelga 🍷 🌿 🍷

Aipo
Molé branco e caril vermelho 🍷 🍷

Verde
Kombucha, abacate e citronela 🍷

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

PELA SERRA FORA

Lavagante Azul
Tamarindo, líchia e muxama de lavagante 🍷

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

Carabineiro
Baunilha de S. Tomé e beterraba 🍷

Coelho à Marinheiro
Alho confitado, crustáceos e ervas finas 🍷

Naufrágio
logurte, amoras e sal negro 🍷

Sardinha
Amêndoa, coco e alho negro 🍷 🍷

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

🍷 Vegetariano 🍷 Picante 🍷 Contém lactose 🌿 Contém glúten

Chef Residente: Vladmir Veiga | Maître D': João Fernandes

LAB PRIMAVERA 2023

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