

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

Amoras, queijo Queimoso, anchovas e pinhões  

Naufração

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 

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  



Leitão

Lagostim, ameixa, ruibarbo e mostarda   

Naufração

logurte, amoras e sal negro 

Sardinha Viajante

Café, chocolate, folha de tabaco, calabaceira e especiarias  

O menu ♦ 144€

Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 235€

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

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