

PELA SERRA DENTRO

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

Salmonete
Amêndoa, hollandaise e tomate   

Carne Mirandesa
Amoras, queijo Queimoso, anchovas e pinhões  

Camoca
Milho, banana e alperce 

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  

Maracujá
Maracujá, sésamo, flor de laranjeira 

PELA SERRA FORA

Lavagante Azul
Tamarindo, líchia, rosas e muxama de lavagante  

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

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

Leitão
Lagostim, ameixa, ruibarbo e mostarda   

Camoca
Milho, banana e alperce 

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 VERÃO 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.

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