

EM MEMÓRIA

HORTA NO PRATO

HERANÇA

Quinta da Penha Longa Gema curada, cebola caramelizada, feno e caviar oscietra 🍷	Terrine de Tomate Beterraba, coco e chá de montanha 🌶️	Ostra Creme de amêijoa, caviar balsâmico e tempura 🍷 🌶️ 🍷 🌾
Carabineiro Cenoura Algarvia, baunilha de S. Tomé, beterraba e laranja 🍷 🍷	Quinta da Penha Longa Gema curada, cebola caramelizada e feno 🌾 🌿 🍷	Gamba vermelha Bivalves, manga, citrinos, tomate e kimchi 🌶️ 🌾 🍷
Salmonete Tendão de vaca, avelã e alho negro 🍷 🌾	Canelloni Alcachofra e malte 🌾 🍷	Robalo do Mar Alho francês, rábano e nage de escabeche 🍷 🌾 🍷
Vitela Mirandesa Malte, jus de madeira, escabeche de fungos e pinhões 🍷 🌾	Arroz Carolino Abóbora, queijo da serra, baunilha e romesco 🍷	Moleja de Vitela Feijoadá, alperce e milho 🍷
Furnas Ananás dos Açores, Alfarroba, café e manteiga do pico 🍷 🌾	Boquet Cidreira, flor de laranjeira e alperce 🍷	Ilha dos Amores Líchia, canela e Ruibarbo 🍷 🌾
Sardinha Viajante Café, tamarindo e avelã 🍷 🌾		

O menu ♦ 158€ Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 260€ Com harmonização e momento Cognac Louis XIII (lcl) ♦ 360€	O menu ♦ 192€ Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 324€ Com harmonização e Cognac Louis XIII (lcl) ♦ 424€
--	--

LAB 2025