EM MEMÓRIA

HORTA NO PRATO

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

Terrine de Tomate Beterraba, coco e chá de montanha 🐧

Carabineiro Cenoura Algarvia, baunilha de S. Tomé, beterraba e laranja ∰ ↑

Quinta da Penha Longa Gema curada, cebola caramelizada e feno ᢀ⊄ Å

Salmonete Tendão de vaca, avelã e alho negro 🖒 🍇

Canelloni Alcachofra e malte ∰ Ö

Vitela Mirandesa Malte, jus de madeira, escabeche de fungos e pinhões 🖒 🖠

Arroz Carolino Abóbora, queijo da serra, baunilha e romesco 🗴

Furnas Ananás dos Açores, Alfarroba, café e manteiga do pico Ů ∜ Boquet Cidreira, flor de laranjeira e alperce 🐧

O menu ◆ 158€ Com a nossa harmonização de vinhos ◆ 260€ Com harmonização e momento Cognac Louis XIII (Icl) ◆ 360€

LAB 2025

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.

HERANÇA

Ostra Creme de amêijoa, caviar balsâmico e tempura △ 🌂 🥞

Gamba vermelha Bivalves, manga, citrinos, tomate e kimchi ₹ 🕸 🖞

Robalo do Mar Alho francês, rábano e nage de escabeche △ 🕸 🐕

> Moleja de Vitela Feijoada, alperce e milho ↑

Ilha dos Amores Líchia, canela e Ruibarbo ↑ 🕸

Sardinha Viajante Café, tamarindo e avelã 🐧 🕸

O menu ◆ 192€ Com a nossa harmonização de vinhos ◆ 324€ Com harmonização e Cognac Louis XIII (Icl) ◆ 424€

✓ 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