

PELA SERRA DENTRO

Moleja de vitela
Milho, legumes confitados, mel, vinagre xerez e merkén  

Linguado
Coco, cacau, caril vermelho e cebola caramelizada 

Mirandesa
Ouriço-do-mar, cantarelos, estragão, bergamota e caviar 

Cevada
Chocolate negro 70%, Black Sparrow e malte   

HORTA DO CHEF

Quinta da Penha Longa
Gema curada, cebola caramelizada e feno   

Gnocchi de Parmesão
Legumes assados, velouté de funcho e acelga   

Barriguille de Couve-Flor
Cogumelos, estragão e bergamota  

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, caviar e feno  

Carabineiro
Baunilha de S. Tomé e beterraba 

Pombo Royal
Arroz cremoso, cogumelos e trufa preta

Naufração
Iogurte, 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: Vladimir Veiga | Maître D': João Fernandes | Chefe Pasteleiro: Inês Freitas

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

LAB OUTONO 2022