



Flute de espumante 

Menu

Tártaro de beterraba, queijo de cabra e quinoa

Mel e pimenta rosa

Vinagrete de beterraba e manjeriço    



Camarão-tigre selvagem aberto

Risotto de espargos e coentros   



Perna de pato confitada

Feijão-verde e amêndoas laminadas

Duo de esmagada de batata-doce trufada

Molho de vinho do Porto Ruby   



Panna cota de leite de coco e chocolate

aromatizado com malagueta

Tuile de morango  

Café e petit fours   

Preço: €50,00 (IVA incluído)



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe e derivados



Amendoins



Soja



Moluscos



Leite e lacticínios



Aipo



Mustarda



Sulfitos



Tremoços



Frutos casca rija



Sementes de Sésamo

Crianças quando acompanhadas pelos pais

0-4 Anos= Grátis | 5-6 Anos= 25% | 7-9 Anos= 50% | 10-13 Anos= 75% | Acima de 13= 100%

Também disponível a ementa das crianças



Glass of sparkling wine 

Menu

Beetroot tartare, goat cheese and quinoa

Honey and pink peppercorn

Basil and beetroot vinaigrette    



Butterfly tiger prawn

Asparagus and coriander risotto   



Confit duck leg

Green beans and flaked almonds

Truffled duo of sweet potato

Ruby Port wine sauce   



Coconut milk and chocolate panna cotta

scented with red chilli pepper

Strawberry tuile  

Coffee and petit fours   

Price: €50,00 (VAT included)



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish and derivatives



Peanuts



Soya



Molluscs



Milk and derivatives



Celery



Mustard



Sulphites



Lupin



Tree nuts



Sesame seeds

Children When accompanied by their parents

0-4 Anos= Free | 5-6 Years= 25% | 7-9 Years= 50% | 10-13 Years= 75% | Over 13= 100%

Childrens menu also available