



Menu Nº1

Para Iniciar...

Laminas de novilho em carpaccio, vinagre balsâmico um amargo de Chicória
cebola rocha e tomate seco

Oceano ...

Filete de Peixe Espada com “Ragout” de Frutos do Mar, molho leve de basílico
puré de batata com tapenade e ervilhas

Campo...

“Saltimbocca” de Frango com cogumelos e tomate
Rosotto de Abobora e trilogia de legume

O lado mais doce...

Fundan de chocolate com sorvete de laranja
um traço de frutos vermelhos e estaladiço de Amêndoa *



Menu Nº 2

Para Iniciar...

Salada de Atum e Abacate
Num Mar de Gaspacho Andaluz

Oceano ...

Filete de Dourada com azeite de aromas mediterrânicos
Xerém de Coentros *

Campo...

Borrego Cozinhado em baixa temperatura
Migas de batata doce com azeitonas e legume da época

O lado mais doce...

Variações de Brownie, Gelado de Nata e pera em vinho madeira
aromatizada com canela *

