



MENU EPICURE

SERVIDO A TODOS OS CONVIDADOS DA MESMA MESA

FOIE GRAS

Terrina de Foie Gras | Chocolate | Café | Laranja | Couve-Flor | Alfarroba

OU

SALMÃO CURADO 12H

Maçã "Bravo" | Beterraba | Gel de Limão | Ovas de Salmão |
Rábano Picante | Pickles de Mostrada Selvagem

BACALHAU MEIA CURA

Gema Curada | Azeitona | Salsa | Puré de Presunto "Pata Negra" |
Coentros | Couve Kale | Molho de Caldeirada

BORREGO "Ovelha Churra Algarvia"

Lombo | Chanfana | Alcachofra | Cremoso de Chalotas | Salada de Feijão
Redondo | Puré de Feijão | Limão Preservado | Alho Negro |
Figo Fermentado | Jus de Tomilho

PERA BÊBADA

Creme de Limão | Farófias | Gel de Vinho do Porto |
Sorbet de Uva "Negra Mole"

OU

SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS

Monte da Vinha | São Jorge 30 Meses DOP | Serra da Estrela DOP |
Terrincho Velho DOP

Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livros de reclamações.

Preço por pessoa	95
Harmonização com vinhos a copo por pessoa	50
Couvert	5.50



MENU DEGUSTAÇÃO

SERVIDO A TODOS OS CONVIDADOS DA MESMA MESA

MAR E TERRA

Gamba de Vila Real de Santo António | Papada de Porco Preto |
Cremoso de Coentros | Lima Kaffir | Maionese de Coral

PREGADO FUMADO

Creme do Mar | Plâncton Marinho | Rabanetes | Caviar Imperial | Plantas das Salinas

LÍRIO MATURADO 15 DIAS

Arroz de Alcácer do Sal | Algas | Molho de Limão Grelhado | Perceves

AÇORDA

Gamba da Costa | Gema | Muxama | Alho Negro

A QUINTA DE OUTONO

Beterrabas ao Sal | Tupinambor | Abóbora | Legumes Preservados | Caldo de Cogumelos

LOMBO DE RUBIA GALEGA

Aipo Confiado | Couve-Flor Fermentada | Cremoso de Cepas | Jus de Especiarias

MOUSE DE GENGIBRE | MARMELO | CITRINOS

CHOCOLATE E ALFARROBA

Bolo de Alfarroba | Chocolate de São Tomé | Compota de Laranja e Açafão |
Sorbet de Tangerina

Preço por pessoa

115

Harmonização com vinhos a copo por pessoa

75

Couvert

5.50