À LA CARTE

SAUDAÇÃO DO CHEF

IATO

Salmão marinado e vieiras
Manga assada, beterraba e gamba

18€

Raia e coco

Pasta fresca, caril e cantarelos

23€

Magret de pato e plátano

*Jus de cebola, pickles de mostarda e
alho negro*

27€

Batata doce e cenoura

Terra, batata doce roxa e cenoura

12€

IVA incluído

MENU MALABARISTA

INTRODUÇÃO

Nabos de bacalhau
Petinga e wonton
Trufa de rabo de boi e foie

I ATO

Salmão marinado e vieiras
Manga assada, beterraba e gamba

II ATO

Raia e coco
Pasta fresca, caril e cantarelos

Presas de porco e milho
Puré de milho e jus de carne

III ATO

Batata doce e cenoura
Terra, batata doce roxa e cenoura

60€

40€ HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

IVA incluído

ILÍCITO

RESTAURANTE

MENU TRAPEZISTA

INTRODUÇÃO

Nabos de bacalhau
Petinga e wonton
Trufa de rabo de boi e foie

I ATO

Carabineiro e lula
Caviar cítrico, algas, miso

Lavagante e frango de churrasco

Pipoca, trufa, molho de foie gras

II ATO

Rodovalho e funcho

*Puré de limão, jus de vitela e caviar
de esturção*

Magret de pato e alcachofras

*Plátano, jus de legumes, pickles
de mostarda, e alho negro*

III ATO

Cogumelo e alga

Flan de cogumelo, bolo podre e
gelado noori

80€

60€ HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

OS Nossos produtos podem conter vestígios de alérgenos.
Para mais informações contate a nossa equipa