

Signature menu

STARTER//ENTRADA

Glazed shrimp in ginger and lime wrapped in a Kadaif pasta,
Arugula and mango temaki, fried avocado ice cream
Camarão glaciado em gengibre e lima, envolto de massa Kadaif,
Temaki de rúcula e manga, gelado de abacate frito

SOUP//SOPA

Sweet potato cappuccino with caramelized popcorn and coconut chips
Cappuccino de batata-doce com pipocas caramelizadas e chips de coco

FISH//PEIXE

Rockfish tenderloin in a pistachio crust, local vinaigrette sauce jam,
Pumpkin puree with fennel and micro leaves salad
Lombinho de budião em crosta de pistacho, compota de vilão,
Puré de abobora com pepitas de funcho e salada de micro leaves

PALATE CLEANSER//LIMPA PALATO

Gin and tonic sorbet with rosemary and lemon
Sorvete de gin tónico com alecrim e limão

MEAT//CARNE

Duck leg in "massaman" curry, macerated chestnuts in heather and tangerine honey,
sausage puff pastry and sautéed green asparagus
Coxa de pato em caril "massaman", castanhas maceradas em mel de urze e tangerina,
folhado de enchidos e espargos verdes salteados

DESSERT//SOBREMESA

Tropical fruits pavlova in a mascarpone cream, honey biscuit and Madeira wine sabayon
Pavlova de frutas tropicais em creme de mascarpone, biscoito de mel e sabayon de vinho Madeira

53€

per person//por pessoa

WINE PAIRING

24€ per person//por pessoa

includes 1 glass of wine per course//inclui 1 copo de vinho por prato

If you need any information about allergens, please ask the staff before ordering
Se necessitar de informação sobre os alergénios, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido