

Signature menu

AMUSE-BOUCHE

Smoked salmon marinated in beetroot and lemon puree
Salmão fumado marinado em beterraba e puré de limão

STARTER | ENTRADA

Foie-gras escalope lacquered in Madeira wine and balsamic vinegar, parma ham,
pear tarte tatin, cream and honey ice cream with fleur de sel
Escalope de foie-gras lacado em vinho Madeira e balsâmico, presunto parma,
tarte tatin de pêra, gelado de natas e mel com flor de sal

SOUP | SOPA

Tomato soup and onion cream with low temperature boiled egg
Sopa de tomate e creme de cebola com ovo cozido a baixa temperatura

FISH | PEIXE

Black scabbard fillet in beurre noisette, creamy shrimp and lime rice
Filete de espada em beurre noisette, arroz cremoso de camarão e lima

MEAT | CARNE

Pork shoulder blade, stew croquette and sautéed vegetables
Presa de porco preto, croquete do cozido e legumes salteados

DESSERT | SOBREMESA

Raspberry panacotta, cottage cheesecake, banana and chocolate praline
Panacotta de framboesa, cheesecake de requeijão, praliné de banana e chocolate



Raul Ferreira

72€

per person // por pessoa

Wine Pairing

29€ per person // por pessoa

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