

Menu

SOUL WARMING...

Velvety wild mushroom soup,
shimeji mushrooms and truffle oil

ROMANTIC CATCH...

Scallop and salmon duet,
cauliflower in various textures, cherry tomato,
crispy presunto, crystallised pear,
honey and balsamic sauce

LOVE POTION...

Gin & Raspberry

UNCONDITIONAL LOVE...

Lamb carré encrusted with almonds and pistachio,
pumpkin cannelloni, venere rice,
aubergine tartare and lamb jus

SWEET SURRENDER...

Ruby cherry and chocolate duo

Coffee or tea

Petit fours

Aperitif: Sparkling wine Montanha Reserva Brut

White wine: Catarina, Setúbal

Red wine: Herdade de Rocim, Alentejo

Dessert wine: Madeira wine, Bual 5 years

AQUECE A ALMA...

Aveludado de cogumelos selvagens,
cogumelos shimeji e azeite de trufas

PESCA ROMÂNTICA...

Dueto de vieiras e salmão,
várias texturas de couve flor, tomate cherry,
crocante de presunto, pera cristalizada,
molho de balsâmico e mel

LOVE POTION...

Framboesa & gin

AMOR INCONDICIONAL...

Carré de borrego em crosta de amêndoa e pistacho,
cannelloni de abobrinha, arroz venere,
tártaro de beringela e jus de borrego

DOCE RENDIÇÃO...

Ruby de cereja e duo de chocolate

Café ou chá

Petit fours

Aperitivo: Espumante Montanha Reserva Brut

Vinho branco: Catarina, Setúbal

Vinho tinto: Herdade de Rocim, Alentejo

Vinho sobremesa: Vinho Madeira, Bual 5 anos

59€

per person | por pessoa