



Menu

STARTER | ENTRADA

Salmon gravlax wrapped in nori seaweed, beetroot mousse, shimeji, fine herb bread crumble, microgreens
Gravlax de salmão envolto em alga nori, mousse de beterraba, shimeji, crumble de broa com ervas finas, micro-ervas

FISH | PEIXE

Codfish kadaif, sweet potato purée in aniseed, creamy pea, black olive tapenade
Bacalhau em kadaif, puré de batata-doce em flor de anis, cremoso de ervilha, tapenade de azeitona preta

MEAT | CARNE

Lamb tenderloin ecrusted in Dijon mustard, puréed celery, grilled endives, mint pesto
Lombinho de borrego em crosta de mostarda Dijon, puré de aipo, endívias grelhadas, pesto de menta

DESSERT | SOBREMESA

Chocolate bavaroise, tangerine spheres, banana mousse, passion fruit coulis
Bavaroise de chocolate, esferas de tangerina, mousse de banana, coulis de maracujá

Coffee or Tea | Café ou chá
Petit fours

APERITIF | APERITIVO

Sparkling wine Montanha Reserva Brut
Espumante Montanha Reserva Brut

Royal Savoy Premium wine selection
Seleção de vinhos Royal Savoy Premium

DESSERT WINE | VINHO SOBREMESA

Madeira wine Bual 5 years
Vinho Madeira Bual 5 anos

65€

per person | por pessoa