

Menu

Starter | Entrada

Scallop ceviche in coconut milk, guacamole, toasted hazelnuts and naturally fermented bread toasted
Ceviche de vieira em leite de coco, guacamole, avelãs tostadas e torra de pão de fermentação natural

Fish | Peixe

Red porgy confit in basil olive oil, nori seaweed and cauliflower mousseline, oyster mayonnaise, truffle and shimeji miso
Pargo confitado em azeite de manjeriço, mousseline de couve flor e alga nori, maionese de ostras, miso de shimeji e trufa

Palate cleanser | Limpa palato

Watercress and passion fruit sorbet
Sorvete de maracujá e agrião

Meat | Carne

Duck magret, creamy polenta in citrus aromas, salad of beetroot smoked in a balsamic vinaigrette, grilled peach chutney and sesame toast fins
Magret de pato, polenta cremosa em aroma de citrinos, salada de beterraba defumada em vinagrete de balsâmico, chutney de pêsego grelhada e tosta fina de sésamo

Dessert | Sobremesa

Vanilla macaroon, wild berries, chocolate brownie, lemon curd and raspberry sorbet
Macaron de baunilha, frutos vermelhos, brownie de chocolate, lemon curd e sorvete de framboesa

Coffee or tea | Café ou chá

Petit fours

Aperitif | Aperitivo

Sparkling wine Montanha Reserva Brut
Espumante Montanha Reserva Brut
Royal Savoy Premium white and red wine selection
Seleção de vinhos Royal Savoy Premium branco e tinto

Dessert Wine | Vinho Sobremesa

Madeira wine Bual 5 years
Vinho Madeira Bual 5 anos



Sandy Luís