



Menu

SOUP | SOPA

Wild mushroom velouté,
crispy toast, truffle creamed cheese, shimeji
Velouté de cogumelos selvagem,
torra folhada crocante, queijo creme trufado, shimeji

FISH | PEIXE

Atlantic bonito fillet encrusted with dried fruits
and nuts, black olive risotto, tomato and basil sauce,
parmesan and cuttlefish ink tuile
Filete de sarda em crosta de frutos secos, risoto de
azeitona preta, molho de tomate e manjeriçãõ,
tuile de parmesão e tinta de choco

MEAT | CARNE

Beef medallion, potato fondant roasted in foie gras,
parsnip purée, sautéed spinach,
sauce aux trois poivres
Medalhãõ de novilho, batata fondant assada em
manteiga de foie gras, puré de cherovia,
espinafres salteados, molho aux trois poivres

DESSERT | SOBREMESA

Coconut cheesecake, pomegranate, lime macaroon
Cheesecake de coco, romã, macarrone de lima

Coffee and tea | Café ou chá
Petits 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

63€

per person | por pessoa