



MENU DE PÁSCOA

JANTAR 12 DE ABRIL DE 2020

COUVERT

Pão mediterrâneo, manteiga ao natural com cebola crocante, azeite com balsâmico

AMUSE BOUCHE

Terrina de pato, azeitona verde cremosa, crocante de brioche, caviar de rúcula, figo

SOPA

Veloute de abóbora assada com mel, coelho trufado, cremoso aromatizado com coco

PEIXE

Bacalhau confitado, aioli de ervas finas, cebola caramelizada, ovo de codorniz a 60 graus, espargos com molho holandês

SORVETE

Sorvete de lima, manjeriço e amêndoa crocante com flor de sal

CARNE

Lombo de borrego em crosta de pistachio, batata doce glaceada, emulsão de boletos e alho negro

SOBREMESA

Parfait de amêndoa, noz pecan caramelizada, maracujá em duas maneiras, gelado de hortelã

PETIT FOURS

Bebidas seleção da casa incluídas

55€ p.p.

