

MENU

BOAS VINDAS | WELCOME COCKTAIL

Canapés do Chef

Chef's canapés

I MOMENT

Supresa do Chef Marco Gomes

Baga, Quinta do Poço do Lobo 2021, Enologia de Gaston Mennesson

Surprise from Chef Marco Gomes

II MOMENT

Lavagante Azul

Vieira, choco, toranja, beterraba
e funcho

Lacrau, Moscatel Galego 2023, Enologia de Rui Cunha e Hugo Linton

Blue Lobster

Scallop, cuttlefish, grapefruit, bee-
troot and fennel

III MOMENT

Tamboril e o Habanero

Cavala, espargo branco, batata
doce e jasmim

Torre de Gomariz Escolha 2023, Enologia de Rita e Isidro Costa

Monkfish and Habanero

Mackerel, white asparagus, sweet
potato and jasmine

IV MOMENT

Lomo Saku Maturado (32 Dias)

Rubia Gallega, ovo de rei,
topinambur, trufa branca e kale

10 Tostões 2022, Enologia de António Maçanita

Matured Lomo Saku (32 Days)

Rubia Gallega, king's egg, topinam-
bur, white truffle and kale

V MOMENT

Banana da Madeira BBQ

Pistáchio, pêssego, açafão e
flor de laranjeira

Bacalhôa Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos, Enologia de Filipa Tomaz da Costa

Banana from Madeira BBQ

Pistachio, peach, saffron and
orange blossom

CEIA | SUPPER

Seleção de Mariscos

Seafood Selection

SELEÇÃO DE DIGESTIVOS, até às 2h00.
DRINKS SELECTION, until 2am.