

EN MEMORIA

Quinta da Penha Longa
Yema curada, cebolla caramelizada, heno y caviar Osciètre 

Carabinero
Zanahorias del Algarve, vainilla de S.Tomé, remolacha y naranja 

Raya
Crema de manzana verde y judías negras 

Ternera mirandesa
Malta, jugo de madera, escabeche de hongos y piñones 

Furnas
Piña de las Azores, algarroba, café y mantequilla de pico 

El menú • 158€
Con nuestra propuesta de maridaje de vinos • 260€
Con maridaje y Coñac Louis XIII (lcl) • 360€

HUERTA EN EL PLATO

Terrina de tomate
Yema curada, cebolla caramelizada y heno 

Quinta da Penha Longa
Yema curada, cebolla caramelizada y heno  ✓ 

Canelloni
Alcachofa y malta 

Arroz Carolino
Calabaza, queso de montaña, vainilla y romesco 

Boquet
Melisa, azahar y albaricoque 

HERENCIA

Ostra
Crema de almejas, caviar balsámico y tempura   

Gamba Roja
Bivalvos, mango, cítricos, tomate y kimchi  

Lubina
Puerro, Rábano picante y salmón encurtido   

Mole de ternera
Feijoada, albaricoque y maíz 

“Ilha dos Amores”
Lichi, canela y ruibarbo 

Sardina Viajera
Café, tamarindo y avellanas 

El menú • 192€
Con nuestra propuesta de maridaje de vinos • 324€
Con maridaje y Coñac Louis XIII (lcl) • 424€

✓ Vegetariano  Contiene lactosa  Contiene gluten  Contiene marisco

LAB 2025

Chef Residente: Vladmir Veiga | Jefe de sala: José Melo

El pescado y el marisco son fundamentales para la salud de nuestro planeta, de las comunidades en las que trabajamos, de las empresas en las que operamos y de los clientes que servimos. Nuestra cartera mundial de hoteles tiene la responsabilidad de abastecerse del marisco más responsable en apoyo de nuestros objetivos de sostenibilidad y impacto social del Serve 360 2025.

Ningún plato, alimento o bebida, incluyendo el cover podrá ser cobrado si no fuera solicitado por el cliente o consumido por lo mismo I.V.A Incluido en todos platos de carta y menús
Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones