

EN MEMORIA		HUERTA EN EL PLATO		HERENCIA	
Quinta da Penha Longa Yema curada, cebolla caramelizada, heno y caviar Oscietra 🍷🌿		Terrina de tomate Yema curada, cebolla caramelizada y heno 🌿		Ostra Crema de almejas, caviar balsámico y tempura 🍷🌿🍴🌾	
Carabinero Zanahorias del Algarve, vainilla de S.Tomé, remolacha y naranja 🍴🍷		Quinta da Penha Longa Yema curada, cebolla caramelizada y heno 🌾🌿🍴🍷		Gamba Roja Bivalvos, mango, cítricos, tomate y kimchi 🌿🌾	
Raya Crema de manzana verde y judías negras 🍷		Canelloni Alcachofa y malta 🍷🌾		Lubina Puerro, Rábano picante y salmón encurtido 🍷🌾🍴	
Ternera mirandesa Malta, jugo de madera, escabeche de hongos y piñones 🍷🌾		Arroz Carolino Calabaza, queso de montaña, vainilla y romesco 🍷		“Ilha dos Amores” Lichi, canela y ruibarbo 🍷🌾	
Furnas Piña de las Azores, algarroba, café y mantequilla de pico 🍷🌾		Boquet Melisa, azahar y albaricoque 🍷		Sardina Viajera Café, tamarindo y avellanas 🍷🌾	

El menú ♦ 158€		El menú ♦ 192€	
Con nuestra propuesta de maridaje de vinos ♦ 260€		Con nuestra propuesta de maridaje de vinos ♦ 324€	
Con maridaje y Coñac Louis XIII (lcl) ♦ 360€		Con maridaje y Coñac Louis XIII (lcl) ♦ 424€	

🍴 Vegetariano 🌿 Picante 🍷 Contiene lactosa 🌾 Contiene gluten 🐠 Contiene marisco

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