



JANTAR DE SÃO VALENTIM

PÃO, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DE ALGAS

TÁRTARO DE NOVILHO, DASHI, KIMUCHI, WASABI E SHISO

VIEIRA, ABACATE, TOUCINHO E MOLHO HOLANDÊS

ATUM, BATATA DOCE, ABACAXI E MARACUJÁ

MAGRET DE PATO, BETERRABA, MORANGO E ESPARGOS

PÃO DE LÓ, PAPAIA, GELADO DE MANJERICÃO, PIMENTA ROSA

NOITE DE FADO

LENITA GENTIL, ANTÓNIO ROCHA, MAURA AIREZ

80 € p/ pessoa

Opção harmonização de vinhos 30 € p/ pessoa

IVA incluído à taxa em vigor



JANTAR DE SÃO VALENTIM

BREAD, MARINATED OLIVES, SEAWEED FLAVOURED BUTTER

BEEF TARTAR, DASHI, KIMUCHI, WASABI AND SHISO

SCALLOP, AVOCADO, BACON AND HOLLANDAISE SAUCE

TUNA, SWEET POTATO, PINEAPPLE AND PASSION FRUIT

DUCK MAGRET, BEET, STRAWBERRY AND ASPARAGUS

SPONGE CAKE, PAPAYA, BASIL ICE CREAM, PINK PEPPERCORN

NOITE DE FADO

LENITA GENTIL, ANTÓNIO ROCHA, MAURA AIREZ

80 € p/ person

Wine pairing option 30 € p/ person

IVA incluído à taxa em vigor



JANTAR DE SÃO VALENTIM

PAIN, OLIVES MARINÉES, BEURRE AROMATISÉ AUX ALGUES

TARTARE DE BŒUF, DASHI, KIMUCHI, WASABI ET SHISO

PÉTONCLES, AVOCAT, BACON ET SAUCE HOLLANDAISE

THON, PATATE DOUCE, ANANAS ET FRUITS DE LA PASSION

MAGRET DE CANARD, BETTERAVE, FRAISE ET ASPERGE

GÂTEAU ÉPONGE, PAPAYE, GLACE AU BASILIC, POIVRE ROSE

NOITE DE FADO

LENITA GENTIL, ANTÓNIO ROCHA, MAURA AIREZ

80 € p/ personne

Option Appariement des vins 30 € p/ personne

IVA incluído à taxa em vigor