

Dia dos Amorados

Snacks

MINI TARTELETE DE ATUM, MOLHO BEARNÊS
E PICKLE DE MOSTARDA

OSTRAS, BETERRABA E RÁBANO



Entradas

ESPARGOS, PINHÃO, GEMA TRUFADA E PRESUNTO

CEVICHE DE VIEIRA DO ALGARVE

TORTELINI DE PATO E FOIE GRAS



Principais

LINGUADO, FUNCHO E VELOUTÉ DE MEXILHÃO

PINTADA, SALSIFY E HOLANDÊS DE SALSA

Pré- Sobremesa

MARACUJÁ COM HIBISCUS



Sobremesa

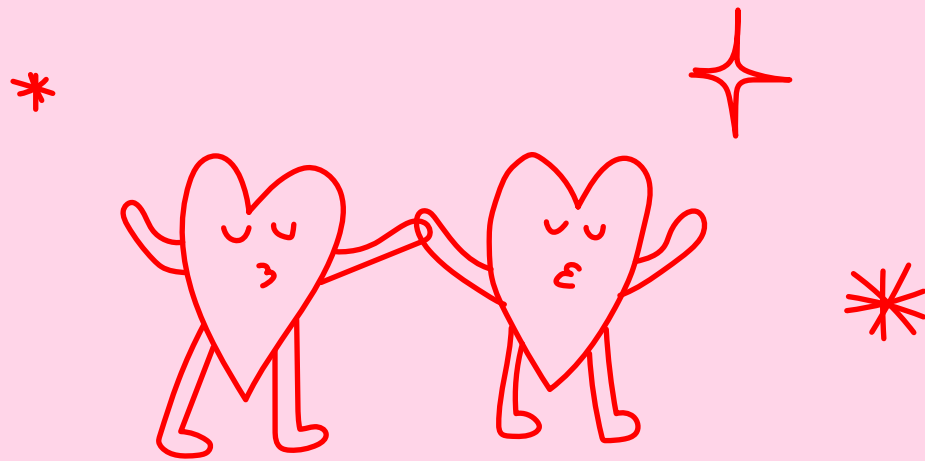
PISTÁCHIO, LIMA E CARDAMOMO

95€

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

HARMONIZAÇÃO VÍNICA | 45€

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR



Valentines Dinner

Snacks

MINI TUNA TARTARE TARTLET, BEARNAISE SAUCE
AND MUSTARD PICKLE

OYSTERS, BEETROOT AND HORSERADISH



Starters

ASPARAGUS, PINE NUT, TRUFFLED EGG YOLK
AND CURED HAM

SCALLOPS FROM THE ALGARVE CEVICHE

DUCK AND FOIE GRAS TORTELINI



Mains

DOVER SOLE, FENNEL AND MUSSEL VELOUTÉ

GUINEA FOWL, SALSIFY AND PARSLEY HOLLANDAISE

Pre-Dessert

PASSION FRUIT AND HIBISCUS



Dessert

PISTACHE, LIME AND CARDAMOM

95€

DRINKS NOT INCLUDED

WINE PAIRING | 45€

VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE IN FORCE