



Valentine's day

amuse-bouche

TARTELETE DE ALHO NEGRO E CAVIAR IMPERIAL
mousse aveludada de beterraba,
pérolas de caviar e disco crocante de beterraba
black garlic tartlet with imperial caviar
velvety beetroot mousse, caviar pearls,
and a crispy beetroot wafer

entrada . starter

CEVICHE DE ROBALO FUMADO
tapioca de pastinaca, geleia de ají amarillo
e leche de tigre aromática
smoked sea bass ceviche
parsnip tapioca, ají amarillo jelly,
and aromatic leche de tigre

OU . or

BERINGELA EM TEMPURA COM MOLHO AGRIDOCE
tempura aubergine with sweet and sour sauce

17.50

pratos principais . main courses

PARGO GRELHADO

puré sedoso de espargos, ajoblanco frio,
tuile crocante de amêndoa e óleo de camomila
grilled sea bream
white asparagus, ajoblanco silky asparagus purée,
chilled ajoblanco and crisp almond tuile and chamomile
oil
23.50

TORNEDÓ DE VITELA, MILHO E ABACATE

puré e ragù de milho doce, canelone de curgete amarela,
creme de abacate com lima e wasabi, mole amarillo
veal tournedos, sweetcorn and avocado
sweetcorn purée and ragù, yellow courgette cannelloni,
avocado cream with lime and wasabi, mole amarillo
23.50

RISOTO DE COGUMELOS E TRUFA

mushroom and truffle risotto
21.50

sobremesa . dessert

TENTAÇÃO DE SÃO VALENTIM - CHOCOLATE E MEZCAL

composição de chocolate negro, mezcal,
texturas de cacau e notas fumadas
valentine's temptation – chocolate & mezcal
a composition of dark chocolate, mezcal,
cocoa textures and smoky notes

SINFONIA DI LAMPONE E NOCCIOLA

BASE DE FRAMBOESA E AVELÃ
raspberry and hazelnut base



3 PRATOS [courses] : 42€* P/PAX

4 PRATOS [courses] : 53€* P/PAX

5 PRATOS [courses] : 64€* P/PAX

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS . drinks not included