

-AMUSE-BOUCHE-

-ENTRADA-

STARTER . ENTRÉE

POLVO COM PIMENTO ASSADO
E TINTA DE CHOCO

octopus with roasted pepper
and cuttlefish ink

pulpo con pimiento asado
y tinta de sepia

poulpe avec poivron rôti
et encre de seiche

-PRATO- PRINCIPAL

MAIN COURSE . PLATO PRINCIPAL . PLAT PRINCIPAL

BACALHAU COM CROSTA DE TOMATE,
GRÃO-DE-BICO E MANJERICÃO

cod with tomato crust,
chickpeas, and basil

bacalao con costra de tomate,
garbanzos y albahaca

cabillaud avec croûte de tomate,
pois chiches et basilic

-SOBREMESA-

DESSERT . POSTRE

PANNA COTTA DE CHOCOLATE COM
PRALINE DE AMÊNDOAS, CACAU E TANGERINA

chocolate panna cotta with
almond praline, cocoa, and tangerine

panna cotta de chocolate con
praliné de almendras, cacao y mandarina

panna cotta au chocolat avec
praliné d'amandes, cacao et mandarine



42 € P/PAX

3 PRATOS

courses . platos . plats

60 €

COM WINE PAIRING

with wine pairing

con maridaje de vino

avec accord mets et vin