

chef's

Benoit Sinthou
(chef executivo)

Jorge Faria
(chef de cozinha)

René Mathieu
(chef executivo Fields restaurant)

Nuno Castro
(chef de pastelaria)

João França
(sub-chef de cozinha)

Aline Venâncio
(sub-chef de pastelaria)

Xavier Ferreira

Diogo Macieira

Pedro Sousa

Cristina Oliveira

Jahob Maurer

Iliana Atrous

service & sommeliers

André Pinto
(chefe da sala)

José Faria
(sub-chefe de sala)

Felma Costa
(sub-chefe de sala)

Leonel Nunes
(head sommelier)

Bruno Rodrigues
(assistant sommelier)

Ana Sá

Jessica Sousa

Isabel Serrão

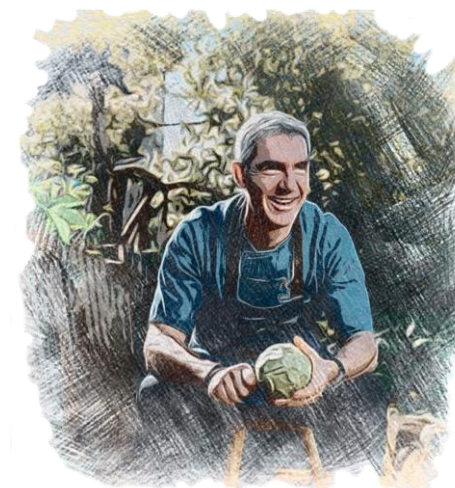
Enio Carvalho

Roberto Teixeira

Alexandre Cardoso

Sabna Bajracharya

Igor Costa



da nossa horta
from our farm

... by chef Benoit Sinthon & René Mathieu

Soalheiro Dócil

milho. pipoca . basílico
corn. popcorn . basil

... by chef René Mathieu

Chocapalha Reserva

mais que uma cenoura
it's more than a carrot

... by chef Benoit Sinthon & team

Esporão Vinho da Talha

do nosso mar
from our sea

... by chef Benoit Sinthon & team

Qta. Da Moscadinha TN

couve-flor . verbena . hortelã
cauliflower . verbena . mint

... by chef René Mathieu

Fanal Fajã de Barro

ondas cristalinas
crystal waves

... by chef Benoit Sinthon & team

Casa da Passarella Bastardo

folha verde
green leaf

... by chef Benoit Sinthon & team

Trois Atlântico

pombo eucalyptus. abóbora. castanha
eucalyptus pigeon . pumpkin. chestnut

... by chef Benoit Sinthon & René Mathieu

Caves S. João 1990

para amantes de queijo
for cheeselovers

... by chef Benoit Sinthon & team

Blandy's Il Gallo D'oro Bual 20 Anos

momento gourmand
gourmand moment

... by chef Nuno Castro & team

Blandy's Il Gallo D'oro Bual 20 Anos

9 MOMENTS 295€ PER PERSON
WINE PAIRING 185€ PER PERSON