

MENU - PÁSCOA

COUVERT

Pão, Broa de Milho, Manteiga de Noz, Espetada de Azeitona e Anchovas

TROUXA DE COUVE PORTUGUESA

Couve em tempura recheada com Migas de Feijão e Azeitona

GAMBAS À MARISCADOR

Gambas marinadas, Sames de Bacalhau, Kumquat, Tremoço e Caldo de Marisco

BACALHAU

Puré de Cebola, Grão-de-bico, Batata Palha, Azeitona e Emulsão de Ovo

CABRITO

Cabrito Estonado, Puré de Cenoura e Bimi Grelhado

PÃO DE LÓ

Espuma de Queijo da Serra da Estrela

75€ p/pessoa

(Wine Pairing or Mocktail Pairing 40€ p/pessoa)

WINE PAIRING

LUIS PATO | BLANC DE BLANCS
2023 | Maria Gomes 🍷

QUINTA DE SANTA TERESA
2023 | Avesso 🍷

QUINTA ARCOSSÓ
2021 | Bastardo 🍷

PORTO TAWNY 10 ANOS
VIERA DE SOUSA



MENU - EASTER

COUVERT

Bread, Corn Bread, Walnut Butter,
Olives and Anchovy Skewer

PORTUGUESE CABBAGE

Cabbage in tempura filled with
Corn Bread and Olives

PRAWNS "À MARISCADOR"

Marinated Prawns, Codfish Sames, Kumquat
and Seafood Broth

CODFISH

Onion Puree, Chickpeas, Potatoe Straw,
Olives and Egg Emulsion

SUCKLING GOAT

Roasted Suckling Goat, Carrot Purée and Grilled Bimi

PÃO DE LÓ

Foam Cream from "Serra da Estrela"

75€ p/pessoa

(Wine Pairing or Mocktail Pairing 40€ p/pessoa)

WINE PAIRING

LUIS PATO | BLANC DE BLANCS

2023 | Maria Gomes 🍷

QUINTA DE SANTA TERESA

2023 | Avesso 🍷

QUINTA ARCOSSÓ

2021 | Bastardo 🍷

PORTO TAWNY 10 ANOS

Viera de Sousa

