

# MENU

---

Vieiras coradas em manteiga noisette,  
puré de couve-flor trufado e avelã com gel de toranja

Pan-seared scallops in beurre noisette,  
truffled cauliflower purée, hazelnut, and grapefruit gel

Tranche de Robalo braseado,  
com açorda de bivalves e legumes assados.

Pan-roasted sea bass loin,  
with shellfish “açorda” and roasted vegetables

Barriga de Leitão no forno, com mil folhas  
de batata e espargos verdes

Oven-roasted suckling pig belly, with potato  
mille-feuille and green asparagus

Chocolate negro, framboesa e flor de sal

Dark chocolate, raspberry, and fleur de sel

**55€**

**70€ com harmonização de vinhos**

with wine pairing

---

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Note que é apresentada uma sugestão de gratificação pelo serviço, que não é obrigatória. Informamos que alguns produtos podem conter alergénios. Livro de reclamações disponível.

All prices include VAT at the legal rate in force. Please note that service gratuity is suggested, but not mandatory. Some products may contain allergens. Complaints book available.