



## JANTAR VÍNICO

90,00 Euros por pessoa

### CANAPÉS

Goujonnettes de peixe-espada com molho tártaro

Blinis de salmão fumado

Foie gras

Folhado de azeitona preta

VINHO DO PORTO  
Graham's Blend N°5

ESPUMANTE  
Vertice Cuvée NV

## MENU

Pão de fermentação natural e focaccia mediterrânica de fermentação lenta, servidos com a nossa manteiga aromatizada

Pequena criação do Chef, tartelete de alga nori com truta fumada, espuma de funcho e ovas de salmão

Tataki de atum braseado, sorvete de leite de tigre com crumble de azeite de coentros

VINHO BRANCO

Contacto Alvarinho 2024

Tártaro bovino com toque de ostras, maionese de kimchi e wakamé

VINHO TINTO

Prazo de Roriz 2022

Entremeada de leitão com molho de cidra, pak choi e puré de maçã reineta

VINHO TINTO

Post Scriptum de Chryseia 2023

Filete de veado com foie gras, molho périgueux e puré de batata

VINHO TINTO

Chryseia 2023 & Chryseia 2015

Mil-folhas de pastel de nata com gelado de noz-pecã

VINHO DO PORTO

Graham's 20YO 4,5L

Expresso e Mignardises

Os preços estão em Euros. IVA incluído.