

MENU RAÍZES ATLÂNTICAS | ATLANTIC ROOTS

10 MOMENTOS | MOMENTS

109

por pessoa | per person

ORIGEM | ORIGIN

Pão de fermentação natural e focaccia mediterrânea, manteiga aromatizada
Sourdough bread and Mediterranean focaccia, flavored butter

LAURISILVA | LAURISILVA

Tarte de alga nori, truta fumada e funcho
Nori seaweed tart, smoked trout, fennel

FRESCURA | FRESHNESS

Ceviche de atum, sorvete de leite de tigre e crumble de azeite de coentros
Tuna ceviche, tiger's milk sorbet, coriander olive oil crumble

TERROIR | TERROIR

Beterraba, mosto, requeijão e pickles de beterraba
Beetroot, must, fresh cheese, pickled beetroot

ATLÂNTICO | ATLANTIC

Cherne curado, alho-francês, ostras, toranja, beurre blanc, algas e morcela do mar
Cured wreckfish, leek, oysters, grapefruit, beurre blanc, seaweed, sea blood sausage

TRADIÇÃO | TRADITION

Leitão, pak choi, maçã reineta, batata e molho de cidra
Suckling pig, pak choi, apple reineta, potato, cider sauce

FOGO LENTO | SLOW FIRE

Acém fumado, louro, chalotas, batata-doce e alho negro
Smoked beef chuck, bay leaf, shallots, sweet potato, black garlic

TRANSIÇÃO | TRANSITION

Sorvete de poncha à pescador
Fisherman's poncha sorbet

VINHA | VINE

Vinho Madeira, bolo de mel e uva
Madeira wine, honey cake, grape

EPÍLOGO | EPILOGUE

Chocolates artesanais com rum da Madeira
Artisanal chocolates with Madeira rum

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS | WINE PAIRING

(6 Vinhos | 6 Wines)

58

por pessoa | per person

Disponível mediante pedido: Opções vegetarianas | Menu infantil | Opções sem lactose e sem glúten
Available upon request: Vegetarian options | Children's menu | Lactose and gluten free options

Os preços estão em Euros, com IVA incluído. | Prices are in Euros, VAT included.