

ENTRE O CAMPO E O MAR *BETWEEN THE COUNTRYSIDE AND THE SEA*

O PÃO
THE BREAD Broa de Milho e Ananás, Moletinhos e Pão de Centeio
Corn and Pineapple Bread, Moletinhos and Rye Bread

TRUTA
TROUT Coco, Pastinaca e Amoras
Coconut, Parsnip, and Blackberries

BETERRABA
BEETROOT Pinhão, Baunilha e Foie Gras
Pine Nut, Vanilla, and Foie Gras

ENGUIA
EEL Consommé e Pera
Consommé and Pear

LAVAGANTE
LOBSTER Couve Flor, Funcho e Kiwi
Cauliflower, Fennel, and Kiwi

PESCADA
HAKE Trompetas da Morte e Miso
Black Trumpets and Miso

VEADO
DEER Aipo, Café e Canela
Celery, Coffee, and Cinnamon

ANANÁS
PINEAPPLE Maracujá e Mascarpone
Passion Fruit and Mascarpone

PARFAIT DE FRAMBOESA
RASPBERRY PARFAIT Bergamota, Framboesa e Molotofe
Bergamot, Raspberry, and Molotov

9 momentos / moments

105€

Para valorizar a experiência gastronómica, o Chefe António de Sousa selecionou um conjunto de vinhos para acompanhar a refeição.
To enhance the gastronomic experience, Chef António de Sousa selected a set of wines to pair with the meal.

45€

por Hugo de Sousa