

IRREVERÊNCIA IRREVERENCE

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

PESCADA HAKE

Trompetas da Morte e Miso
Black Trumpets and Miso

PARFAIT DE FRAMBOESA RASPBERRY PARFAIT

Bergamota, Framboesa e Molotofe
Bergamot, Raspberry, and Molotov

Poderá adicionar **lavagante** por mais 25€ por pessoa.
You can add **lobster** for more 25€ per person.

6 momentos / moments

65€

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.

35€ ou 40€ (com opção do lavagante / with lobster option)

por Hugo de Sousa