

MENU DEGUSTAÇÃO EM 4 TEMPOS

Aveludado frio de tomate, "perfeito" de queijo de cabra e farofa de azeitonas pretas

*Cold tomato "velvety", goat cheese "perfect" and black olive breadcrumbs
Mumm Cordon Rouge Brut - França*

Bacalhau assado, polenta cremosa, cogumelos eríngi e alho negro

*Roasted codfish, soft polenta, eríngi mushrooms and aged black garlic
Quinta da Espiga - Casa Santos Lima, 2007 - Portugal*

*Confitado de pato ao molho de mel de laranjeira, cebola pérola, mandioquinha
assada em crosta de sal grosso e espinafre*

*Duck leg confit with small onions, orange flower honey sauce, yellow manioc baked in a salt
crust and spinach
Bonarda - Chakana, 2007- Argentina*

Degustação de sobremesas "Senses"

*Selection of Senses desserts
Noble Late Harvest - Nederburg, 2007- África do Sul*

MENU ACOMPANHADO COM UMA SELECÇÃO DE VINHOS

Menu accompanied with a selection of wines

50€ Por pessoa