

MENU DEGUSTAÇÃO *SENSES* • 8 TEMPOS
TASTING MENU • 8 COUSERS

Vieiras laminadas, vinagrete de manga e gengibre com sal negro do Chipre

Laminated scallops, mango and ginger vinaigrette, Cyprus black salt

Mumm Cordon Rouge Brut - França

Nogado de foie gras com mosto de uvas e pão de especiarias

Foie gras nougat, grape must and spiced bread

Norton Cosecha Tardia, 2007 - Argentina

Tortelli de batata e cebola caramelizada, trufas negras e lascas de parmesão

Potato and caramelized onion tortelli, black truffles and parmesan

Chardonnay 234 - Enate Somontano, 2006 - Espanha

Mandioquinha assada em sal grosso e "olio biologico Manni"

Salt-crust roasted yellow manioc and "olio biologico Manni"

Molho de cavaquinhas com capelete de ervilhas e limão siciliano

Native baby lobster sause, pea "capelete" and lemon

Quinta da espiga, Casa Santos Lima, 2007 - Portugal

Carré de cordeiro de leite assado com sal marinho havaiano "Alaea" puré de beringela e sumac

Roasted rack of milk lamb with Alaea hawaiian sea salt, mashed albergines and sumak

L'Orangerie de Carignan - Ch. Carignan, 2005 - França

Creme de mascarpone com compota de abacaxi

Mascarpone cream, pineapple compote

Torta quente de banana com sorvete de açaí e mel de abelha da Amazónia

Warm banana torte, "açaí" sorbet and Amazonian honey

Noble Late Harvest - Nederburg, 2007- África do Sul

Menu – 90€ por pessoa