



MENU DO CHEF

"Welcome"

✿
Cabeça de xara, tártaro de lagostim, puré de funcho, salada de cenouras com maracujá e bergamota

✿
Bolinhos de aves campestres e foie gras cozidos a vapor, shiso, trufa primaveril

✿
Tom yun kung - L'AND

✿
Malandrinho de Carabineiro

✿
Robalo escalfado, tártaro de ostra da Ria Formosa, creme iodado e salada crocante

✿
Vazia de vaca de origem ibérica com 50 dias de maturação, cebolas em whiskey, tomate doce e rábano forte

✿
Crocante de chocolate, yuzu e tangerina, gelado de banana

✿
Lichia "In The Sky With Diamonds", iogurte, pinhão caramelizado e gelado de pêra

Menu: 105.00 €

Sommelier Pairing : 50.00 €