

MENU FIFTY SECONDS

Apenas servido a mesas completas

Aperitivos

Brandade de bacalhau com maionese de *manzanilla* e *yuzu*

Mil-folhas caramelizado de *foie gras*, maçã verde e enguia

Creme de manjeriço com presunto Ibérico, *cannelloni* de rabo de porco e *tortellini* de beringela

Naco de tamboril grelhado, texturas de lingueirão, coco e caril vermelho

Lombo de novilho assado na brasa, acelgas e bombom de queijo

Txakoli com laranja, gelado de casca de limão e granizado de laranja sanguínea

“*Torrija*” caramelizada e gelado amêndoa

Petits-fours

130€

Preços com IVA incluído a taxa legal em vigor

MENU DEGUSTAÇÃO

Apenas servido a mesas completas

Aperitivos

Brandade de bacalhau com maionese de *manzanilla* e *yuzu*

Mil-folhas caramelizado de *foie gras*, maçã verde e enguia

Ostra com sumo de azeitonas verdes, emulsão de wasabi e crocante de algas

Gema de ovo em carbonara de ervas, lâminas de beterraba e carpaccio de papada

Salada de verduras, ervas e pétalas, brotes com puré de alface e caranguejo real

Sopa *thai* de carabineiro, espuma de maçã ácido-picante e crocante de amaranto, pomelo e ouriços do mar

Pescada grelhada, cebola trufada e amêijoas

Pá de borrego de leite com soro de parmesão e cogumelos silvestres

Framboesas à flor de hibiscos, gelado de manjeriço e sésamo negro

Infusão de arroz, leite e cardamomo, pistáchio, *yuzu* e *kalamansi*

Petits-fours

170€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

As preparações que de seguida se apresentam, foram planeadas como uma experiência completa, em caso de divisão de pratos, perderiam o espírito com o qual foram criadas.

ENTRADAS

Presunto Ibérico *Grand Reserva* de Bolota

35€

Salada de verduras, ervas e pétalas, brotes com puré de alface e caranguejo real

38€

Ostra com sumo de azeitonas verdes, emulsão de wasabi e crocante de algas

38€

Creme de manjerição com presunto Ibérico, *cannelloni* de rabo de porco e *tortellini* de beringela

33€

Sopa *thai* de carabineiro, espuma de maçã ácido-picante, crocante de amaranto, pomelo e ouriços do mar

45€

Gema de ovo em carbonara de ervas, lâminas de beterraba e carpaccio de papada

31€

Legumes biológicos

31€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

PEIXES

Arroz cremoso de tomate, lavagante azul, *beurre blanc* de *girolles* e emulsão de *champagne*

66€

Pescada grelhada, cebola trufada e amêijoas

48€

Naco de tamboril grelhado, texturas de lingueirão, coco e caril vermelho

48€

CARNES

Lombo de Novilho assado na brasa, acelgas e bombom de queijo

52€

Pombo *Royal* com maçã, falso *risotto* de espargos brancos, jus de manteiga tostada e balsâmico envelhecido, *chutney* de citrinos

52€

Pá de borrego de leite com soro de parmesão e cogumelos silvestres

52€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

Devido á sua elaboração ao momento, recomendamos que eleja a sua sobremesa quando fizer o pedido

SOBREMESAS

Bolo de chocolate quente, 70% de cacau e gelado de baunilha

20€

Infusão de arroz, leite e cardamomo, pistáchio, *yuzu* e *kalamansi*

20€

Torrija caramelizada e gelado de amêndoa

20€

Txakoli com laranja, gelado de casca de limão e granizado de laranja sanguínea

20€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor