

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

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

Pescada grelhada, cebola trufada com amêijoas, polenta de salsa e *jus* de aves acidulado

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 de café

Petits-fours

140€

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

Vieira corada, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga *noisette* e vinagre de xerez, caviar Oscietra

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

Carabineiro grelhado, alho negro fermentado, puré de limão Meyer

Salmonete com escamas crocantes, cevadinha com alcachofra, berbigão e emulsão de açafraão

Borrego de leite com soro de parmesão, cogumelos silvestres e puré de beringela fumada

Laranja sanguínea, beterraba e iogurte com pimenta da Jamaica

Maçã, gelado de baunilha com trufa negra, caramelo salgado e noz pecan

Petits-fours

180€

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 ser-lhes-á acrescentado ao seu custo 40%

ENTRADAS

Presunto Ibérico *Grand Reserva* de Bolota

42€

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

45€

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

49€

Vieira corada, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga noisette e vinagre de xerez, caviar Oscietra

55€

Carabineiro grelhado, alho negro fermentado, puré de limão Meyer

52€

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

42€

Legumes biológicos

42€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

PEIXES

Arroz cremoso de tomate, lavagante azul, *beurre blanc* de cogumelos silvestres e emulsão de Champagne

85€

Salmonete com escamas crocantes, cevadinha de percebes e alcachofra, berbigão e emulsão de açafraão

69€

Pescada grelhada, cebola trufada com amêijoas, polenta de salsa e *jus* de aves acidulado

68€

CARNES

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

68€

Pombo Royal, *chutney* de maçã e funcho, *canelloni* recheado com *duxelle* de ceps, molho Périgord

68€

Borrego de leite com soro de parmesão, cogumelos silvestres e puré de beringela fumada

68€

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€

Maçã, gelado de baunilha com trufa negra, caramelo salgado e noz pecan

20€

Torrija caramelizada e gelado de café

20€

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

20€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor