

MENU DEGUSTAÇÃO

- Aperitivos
 - Brandade de bacalhau com maionese de Manzanilla e yuzu
 - Mil-folhas caramelizado de foie gras, maçã verde e enguia
 - Jalapeño, gelado de alcaçuz e maionese de pepino
 - Vieira corada, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga noisette e vinagre de xerez, caviar Oscietra
 - Carabineiro grelhado, alho negro, puré de limão
 - Creme de manjeriço e presunto Ibérico, lagostim e tortellini de beringela fumada
 - Pregado de Mar, gamba vermelha do Algarve, emulsão de dashi com manteiga noisette e jus de aves
 - Cabrito montês, chutney de maçã e ruibarbo, jus de pimentas e vinagrete de cenoura, laranja e gengibre
-
- Limão merengado
 - Maçã, gelado de baunilha com trufa melanosporum e nozes pecan caramelizadas
 - Petits-fours

12 momentos - 235€

10 momentos - 205€

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Martini Perasategini

ENTRADAS

- Presunto Ibérico Grand Reserva de Bolota – 52€
- Salada de verduras, ervas e pétalas, brotes com puré de alface e gamba vermelha do Algarve - 55€
- Vieira corada, creme de couve flor e cebolinho, espuma de manteiga noisette e vinagre de xerez, caviar Oscietra - 58€
- Creme de manjerição com presunto Ibérico, cannelloni de rabo de porco e tortellini de beringela - 55€
- Carabineiro grelhado, alho negro, puré de limão - 58€
- Gema de ovo em carbonara de ervas, lâminas de beterraba e carpaccio de papada - 52€

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Martini Peras te gni

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%

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 - 120€
- Salmonete com escamas crocantes, cevadinha de açafraão e limão, gamba do Algarve e jus de salmonete - 79€
- Pregado de Mar, gamba vermelha do Algarve, emulsão de dashi com manteiga noisette e jus de aves - 79€

CARNES

- Lombo de novilho assado na brasa, terrina de batata e pancetta, jus do tutano e croutons de pão - 82€
- Cabrito montês, chutney de maçã e ruibarbo, jus de pimentas e vinagrete de cenoura, laranja e gengibre - 82€

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Montês Peras de gini

SOBREMESAS

- Bolo de chocolate quente, 70% de cacau e gelado de baunilha - 28€
- Maçã, gelado de baunilha com trufa melanosporum e nozes pecan caramelizadas - 28€
- Torrija caramelizada e gelado de café - 28€
- Limão merengado - 28€

F
I
F
T
Y
S
E
O
N
D
S

Montar Peras te qui

Devido á sua elaboração ao momento, recomendamos que eleja a sua sobremesa no momento do pedido

Preços com Iva incluído a taxa legal em vigor