

## 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 manjerição 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
  
- Framboesas à flor de hibiscos, gelado de manjerição e sésamo negro
- Infusão de arroz, leite e cardamomo, pistáchio, yuzu e kalamansi
- 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

*Montana Perasategui*

## 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

*Manter 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 Perasatequi*

## **SOBREMESAS**

- Bolo de chocolate quente, 70% de cacau e gelado de chá Earl Grey - 28€
- Maçã, gelado de baunilha e nozes pecan caramelizadas - 28€
- Torrija caramelizada e gelado de café - 28€
- Infusão de arroz, leite e cardamomo, pistáchio, yuzu e kalamansi- 28€

F  
I  
F  
T  
Y  
S  
E  
O  
N  
D  
S

*Nota: Peras e tequi*

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