



Menu

COUVERT

Pão de massa mãe, broa de milho,
trilogia de manteigãs e azeite
*Sourdough bread, traditional corn
bread, a trio of butters and olive oil*

ENTRADA STARTER

(Escolha uma opção Choose one option)

Tártaro de novilho com gema
fumada e trufa

*Beef tartare with smoked egg yolk
and truffle*

Carpaccio de vieiras com maracujá
Scallop carpaccio with passion fruit

PRINCIPAL MAIN COURSE

(Escolha uma opção Choose one option)

Arroz de forno com camarão tigre
e maionese wasabi

*Oven-baked rice with tiger prawns
and wasabi mayonnaise*

Lombo de novilho com molho de
foie gras e trufa

*Beef tenderloin with foie gras and
truffle sauce*

SOBREMESA DESSERT

Textura de chocolate
Chocolate textures

PETIT FOURS

Trufa de maracujá e bombons
Passion fruit truffle and chocolates

