

MENU

“Maresia”

INSPIRADO NAS RAÍZES E CÂSSICOS DO CHEF



QUEIJO SÃO MIGUEL

tâmara e moscatel do Douro

NOVILHO NACIONAL

trufa de verão e barbecue

FRANGO PIRI PIRI

alho fermentado e limão

SAPATEIRA

holandês e raiz de wasabi

CAVIAR OSCIETRA

Camarão vermelho · Amêndoa · Coco

ATUM RABILHO

Yuzu · Pepino e Maçã · Jalapeño

LÍRIO

Algas · Gengibre · Lima Kaffir

TOMATE “CORÇÃO DE BOI”

Gaspacho · Pinhão · Enguia fumada

PÃO E BRIOCHE COM FERMENTO NATURAL

Manteiga dos Açores e Azeite Virgem Extra Biológico

CHERNE

Lavagante · Funcho · Champanhe

TAMBORIL PRETO

Lula dos Açores · Tupinambor · Molho de “Caldeirada”

PORCO IBÉRICO

“Bulhão Pato” · Pimentão Fumado · Coentros

FRAMBOESA

Cereja do Fundão · Chocolate branco · Vinagre de Bageiras

BAUNILHA

Café Etiópia · Chocolate do Perú · Tangerina

PETIT FOURS