

A la Carte

ENTRADAS

<i>Crudo de Dourada, Tajin Mexicano e Nabos Marinados</i>	28€
<i>Camarão Tigre, Raviole de Lagostim e Manteiga de Ervas</i>	32€
<i>Salmão da Escócia Marinado e Canelone de Abacate</i>	28€
<i>Supremos de Vieira, Ravioli de Trufa e Emulsão de Carabineiro</i>	32€
<i>Pombo de Bresse com Redução de Vinho do Porto e Camomila</i>	32€
<i>Foie Gras de Pato Salteado e Marmelada de Maçã</i>	32€
<i>Ovos Biológicos à la Coque com Caviar Oscietra</i>	75€



PRATOS PRINCIPAIS

PEIXES

<i>Filetes de Salmonete e Molho Matelote</i>	39€
<i>Supremo de Pregado Selvagem com Escalope de Foie Gras</i>	42€
<i>Lombo de Robalo e Molho Mousseline ao Champagne</i>	39€
<i>Lagosta da Costa Algarvia, Gel de Risotto e Molho Bisque</i>	61€

CARNES

<i>Lombinho de Veado Semi-Maturado com Molho Poivrade</i>	39€
<i>Supremo de Pato de Barbarie, Molho de Cerejas e Pêra Cozida ao Cassis</i>	37€
<i>Lombo de Borrego com Jus Reduzido com Mel e Cinco Especiarias</i>	39€
<i>Tornedor de Angus Argentino e Molho Grand Veneur</i>	39€

