



MENU OBRA PRIMA

HARMONIZAÇÃO COM
VINHOS ICÔNICOS

(*ICONIC WINEPAIRING*)

LES ENTRÉES

PRESUNTO PATA NEGRA 5J COM FIGOS
E MEL DE ENGENHO

5J PATA NEGRA IBERIAN HEM SERVED WITH FIGS & HONEY

OU/OR

CARPACCIO DE POLVO, AMÊNDOAS TORRADAS EM
CANELA, FOLHAS DE RÚCULA E VINAGRETE DE ROMÃ

*OCTOPUS CARPACCIO WITH ROASTED ALMONDS SEASONED WITH
CINNAMON, ROCKET AND POMEGRANATE VINAIGRETTE*

LES PLATS

LAVAGANTE NO SAUTÉ COM RISOTTO DE
GENGIBRE E ENDRO, ZEST CHOCOLATE YANOMAMI,
PICKLES DE GALANGAL E AR DE HONDASHI

*SAUTÉED LOBSTER SERVED WITH A GINGER AND DILL RISOTTO, YANOMAMI
CHOCOLATE ZEST, GALANGAL PICKLES & HONDASHI FOAM*

OU/OR

LOMBO DE NOVILHO MATURADO COM PESTO E
PRESUNTO, MIL FOLHAS DE BATATA E PANCETTA,
SALADINHA DE RÚCULA E ERVAS

*MATURED VEAL LOIN SERVED WITH PESTO, JAMÓN (IBERIAN HAM), A
POTATO AND PANCETTA MILLEFEUILLE & ROCKET AND HERB SALAD*

OU/OR

MOQUECA DE PALMITO COM COGUMELOS FRESCOS
E CROCANTE DE PAPADAMS

*TYPICAL BRAZILIAN STEW WITH FRESH MUSHROOMS, HEART OF
PALM AND CRISPY PAPPADOMS*





MENU OBRA PRIMA

HARMONIZAÇÃO COM
VINHOS ICÔNICOS

(*ICONIC WINEPAIRING*)

LES DESSERTS

CARPACCIO DE ABACAXI COM ESPECIARIAS
SPICED PINEAPPLE CARPACCIO

OU/OR

PUDIM DO MARQUÊS COM SORVETE DE TANGERINA

*"PUDIM DO MARQUÊS" (TRADITIONAL PORTUGUESE FLAN) WITH
TANGERINE ICE CREAM*

OU/OR

COULANT DE CHOCOLATE COM MOLHO DE
FRAMBOESA E GELADO DE BAUNILHA

CHOCOLATE COULANT WITH A RASPBERRY SAUCE & VANILLA ICE CREAM

VINHOS/WINE

ENCRUZADO DOURADO, DÃO, RIBEIRO SANTO
ESCONDIDO BY ANIBAL COUTINHO, LISBOA

ÁGUA/WATER

CAFÉ COM /COFFEE



CÍCERO

GASTRONOMIA COM ARTE

