



MENU DE DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

(SEXTAS E SÁBADOS AO JANTAR | FRIDAYS AND SATURDAYS AT DINNER)

ENTRADAS

STARTERS

Cesto de Pão | Manteiga | Fuet | Terrina de Foie Gras | Hummus
Babaganoush | Pissaladière

*Bread | Butter | Fuet | Foie Gras Terrine | Hummus
Babaganoush | Pissaladière*

PEIXE | MASSA

FISH / PASTA

Ovos Mimosa | *Mimosa eggs*
Carpaccio de Polvo | *Octopus Carpaccio*
Massa do Chef
Chef's Pasta

CARNE

MEAT

Tagliatta de Panado do Lombo de Novilho com linguini com molho de
tomate | *Pan fried loin steak Tagliatta with linguini with tomato sauce*
Taboulé | *Taboulé*

Ratatouille de forno com Feta | *Oven Ratatouille with Feta*
Salada de Beterraba, maçã e aipo | *Beet Salad, apple and celery*
Salada verde com Queijo | *Green Salad with Portuguese cheese*

SOBREMESA

DESSERT

Churros | *Churros*
Bolas de Berlim com Nutella | *"Bola de Berlim" with Nutella*
Gelado | *Ice Cream*
Fruta | *Fruit*

40€ por pessoa* | 40€ per person*

*Inclui 1 garrafa de vinho Olivier para 2 pessoas (Vinho branco, tinto ou rosé)

**Includes 1 Olivier wine bottle for 2 persons (White, red or rose wine)*

IVA INCLuíDO ! VAT INCLUDED