

## PELA SERRA DENTRO

Quinta da Penha Longa  
Gema curada, cebola caramelizada, feno e caviar  

Carabineiro  
Cenoura, baunilha de S. Tomé, beterraba e laranja  

Carne Mirandesa  
Arroz de cabidela e tempura de foie gras  

Quindim  
Goiabada, polpa de cacau e cereja 

## HORTA DO CHEF

Quinta da Penha Longa  
Gema curada, cebola caramelizada e feno   

Ravioli  
Legumes assados, velouté de beterraba   

Abóbora Hokkaido  
Queijo da serra, baunilha e laranja 

Pavlova  
Citricos, curd de limão e sorvete de maracujá 

O menu ♦ 154€  
Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 252€

## LAB 2024

Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde fazemos negócios, do tipo da empresa que operamos e dos hóspedes que servimos. Nosso portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do serve 360 2025.

## PELA SERRA FORA

Tempura  
Atum, espargos, caviar e cereja   

Vindaloo  
Moleja, creme de shiso, alperce e amêndoa  

Robalo do Mar  
Alho francês, nage de chalota e chablis  

Xerém  
Pombo, ameixa, terrine de fígado e maçã 

Quindim  
Goiabada, polpa de cacau e cereja 

Sardinha Viajante  
Doce de leite, laranja amarga e chocolate gold  

O menu ♦ 186€  
Com a nossa harmonização de vinhos ♦ 314€

 Vegetariano  Picante  Contém lactose  Contém glúten  Contém marisco

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couver, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado  
I.V.A Incluído à taxa legal em vigor.  
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações