

EM MEMÓRIA

Quinta da Penha Longa

Gema curada, cebola caramelizada, feno e caviar oscietra  

Carabineiro

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

Raia

Maçã verde e creme de feijão preto 

Vitela Mirandesa


Malte, jus de madeira, escabeche de fungos e pinhões  

Furnas

Ananás dos Açores, Alfarroba, café e manteiga do pico  


O menu  158€

Com a nossa harmonização de vinhos  260€

Com harmonização e momento Cognac Louis XIII (lcl)  360€

HORTA NO PRATO

Terrine de Tomate

Tangerina, manjeriçã e caviar balsâmico 

Quinta da Penha Longa

Gema curada, cebola caramelizada e feno   

Canelloni

Alcachofra e malte 

Arroz Carolino

Abóbora, queijo da serra, baunilha e romesco 

Boquet

Cidreira, flor de laranjeira e alperce 

HERANÇA

Ostra

Creme de amêijoa, caviar balsâmico e tempura    

Moleja de Vitela

Feijoada de lentilhas 

Robalo do Mar

Alho francês, rábano e nage de escabeche   

Cordeiro de Leite

Caldo Mancara e alho negro   

Ilha dos Amores

Líchia, canela e Ruibarbo  

Sardinha Viajante

Doce de leite, laranja amarga e chocolate gold  

O menu  192€

Com a nossa harmonização de vinhos  324€

Com harmonização e Cognac Louis XIII (lcl)  424€

 Vegetariano  Picante  Contém lactose  Contém glúten  Contém marisco

Chef Residente: Vladimir Veiga | Maitre D': José Melo

LAB 2025

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.

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