

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