

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, manjeriçao 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 amêijoas, caviar balsâmico e tempura 🍷 🌶️ 🌿 🌿

Gamba vermelha

Bivalves, manga, citrinos, tomate e kimchi 🌶️ 🌿

Robalo do Mar

Alho francês, rábano e nage de escabeche 🍷 🌿 🌿

Moleja de Vitela

Feijoada, alperce e milho 🍷

Ilha dos Amores

Líchia, canela e Ruibarbo 🍷 🌿

Sardinha Viajante

Café, tamarindo e avelã 🍷 🌿

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 | Maître 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