

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 framboesa 

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
Citrinos, 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 framboesa   

Vindaloo
Moleja, creme de shiso, alperce e milho  

Robalo do Mar
Alho francês, nage de chalota e chablis  

Xerém
Pombo, foie gras, ameixa e hibisco 

Quindim
Goiabada, polpa de cacau e framboesa 

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