



MENU JANTAR

Bombom de morcela com ananás

Tártaro de atum com gel de
pimenta rosa e gengibre

Raviolis de beterraba fumada, queijo
feta e abóbora

Risotto de açafrão com espuma de limão
galego, peixe dos Açores e espargos

Medalhões de novilho, molho de cacau com puré
de aipo, *gratin* de tubérculos e cogumelos

“Romeu e Julieta”
(mousse de chocolate rubi com goiaba)

Bebidas incluídas (água, sumos, cerveja, vinhos
selecionados e café)

60€ por pessoa

by **Chef Catarina Barbas**

