



# MENU

14 de fevereiro | 14th February

## Cocktail Perfect Love

Pão artesanal, tostas caseiras,  
manteiga aromatizada, tapenade de azeitona  
Artisanal bread, homemade toasts,  
aromatic butter, olive tapenade

Ceviche de vieiras e yuzo, alga wakame, ovas  
Scallops and yuzu ceviche, wakame seaweed, roe

Arroz cremoso de carabineiro *ou*  
Lombo de novilho fatiado, batata sauté,  
cogumelos salteados, molho tomilho e foie gras  
Creamy scarlett prawn rice *or*  
Sliced beef tenderloin, sautéed potatoes,  
sautéed mushrooms, thyme and foie gras sauce

Surpresa de chocolate, telha de cacau, sorbet de frutos vermelhos  
Dark chocolate surprise, cocoa cracker, red fruit sorbet

Café e bombom de chocolate e laranja  
Coffee and Chocolate & Orange “bom-bom”

49€

---

## Harmonização Vínica - 25€

*IVA incluído. Livro de reclamações disponível.  
Os nossos pratos podem conter substâncias ou produtos  
que podem provocar alergias ou intolerâncias alimentares.*

## Wine Pairing - 25€

*VAT included. Complaints book available.  
Our dishes may contain substances or products  
that may cause food allergies or intolerances.*