

Seleção de queijos 30.

Serra da Estrela
Gouveia
Ovelha , maturação de 40 a 45 dias.

Cabra Curado Pastor
Manteigas
Cabra, maturação de 40 a 60 dias.

Nisa
Tolosa
Ovelha, maturação com mais 30 dias.

Terrinco Velho
Torre de Moncorvo
Ovelha, maturação com mais 120 dias

São Jorge
São Jorge - Velas
Vaca, maturação de 30 Meses

Coral

_Focado em produtos locais, frescos e artesanais, num conceito minimalista, o Coral oferece uma nova experiência inspirada na riqueza gastronómica que nos rodeia.

Jardins de Gorgónias
3 momentos 69.

Pão

Snacks

Principal

Sobremesa

Petit-fours

Corais Vermelhos
4 momentos 97.

Pão

Snacks

Entrada

Principal

Sobremesa

Petit-fours

Recife Pedra do Valado
6 momentos 127.

Pão

Snacks

Entrada

Peixe

Carne

Queijo

Sobremesa

Petit-fours

Entrada

Gaspacho de amêndoas, cebolas queimadas e moscatel roxo

Carabineiro ao natural e sua cabeça grelhada

Lingueirão fresco com farinha de Sacaio e citrinos

Vieira frescas com arjmolho de Silves

Principal

Atum unilateral com toucinho, pastinaca e molho de Madeira

Besugo, cruído de gamba branca e sua vinagreta

Pato maturado com ginja de Óbidos e topinambur

Vazia de vaca maturada, milho aferventado e alfarroba

Sobremesa

Gelado de pastel de nata, massa folhada crocante e canela do Ceilão

Parfait de tangerina com sua granita e pickle