

## MENU ARCADAS

O pão, a manteiga e o azeite  
*Bread, butter and olive oil*

Boas-vindas do Chef Vítor Dias  
*Welcome from Chef Vítor Dias*

### O OVO | THE EGG

Estufado de ervilhas com torresmo de porco e ovo biológico cozido a baixa temperatura  
*Stewed peas with pork cracklings and organic egg cooked at low temperature*

### A GAMBA | PRAWN

Tártaro de gamba, caranguejo de casca mole, yuzu e cereja do Fundão  
*Prawn tartare, soft shell crab, yuzu and Fundão cherry*

### HERANÇA | HERITAGE

Bacalhau de cura amarela confitado em aromas cítricos, cremoso de tremçoço de Cadima, creme de côco  
*Yellow cured cod confit with citrus aromas, creamy Cadima lupine, coconut cream*

### MARINHOA

Tornedó de Marinhova, salsifis assado, sinfonia de nectarinas e rosti de batata Agria  
*Marinhova veal, roasted salsify, nectarine symphony and Agria potato rosti*

### FRESCURA | FRESHNESS

Sorvete de espumante baga e caviar cítrico  
*Baga grape sparkling wine sorbet and citrus caviar*

### Para INÊS - O CORAÇÃO DE INÊS | For INÊS - THE HEART OF INÊS

Ruibarbo, morango, hibiscos e manjeriço  
*Rhubarb, strawberry, hibiscus and basil*

### Para PEDRO - CHOCOLATE | For PEDRO - CHOCOLATE

Chocolate 70%, avelã e caramelo  
*70% chocolate, hazelnut and caramel*

### QUEIJOS | CHEESES

Nacionais - Serra da Estrela DOP; Rabaçal DOP; Ilha de São Miguel DOP, com o mel da Lousã DOP  
*Portuguese (Serra da Estrela DOP; Rabaçal DOP; Ilha de São Miguel DOP), with honey from Lousã DOP*

Petit fours conventuais  
*Conventual petit fours*

130,00€ por pessoa | per person  
Menu servido até às 21 horas  
Menu, served until 21 pm