

MENU JARDIM | GARDEN MENU



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

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

TERRINA | TERRINE

Cenoura, tomate aromatizado, maionese de manjeriço e crumble de frutos secos
Carrot, flavored tomato, basil mayonnaise and dried fruits crumble

TÁRTARO | TARTARE

Legumes da Quinta das Lágrimas colhidos ao dia com morangos, gengibre e pepino
Vegetables from Quinta das Lágrimas harvested daily with strawberries, ginger and cucumber

VALE DO MONDEGO | MONDEGO VALLEY

Arroz (Carolino do Baixo Mondego IGP) caldoso de espargos e malagueta, pimenta e folhas verdes crocantes
Rice (Carolino from the Lower Mondego IGP) with asparagus and chilli broth, pepper and crispy green leaves

O ANANÁS | THE PINEAPPLE

Ananás assado com canela, sorvete de banana e especiarias
Roasted pineapple with cinnamon, banana ice cream and spices

Petit fours conventuais
Conventual petit fours

75,00€ por pessoa | per person
Menu servido até às 21:30 horas
Menu, served until 21:30 pm