

MENU TRADIÇÃO | TRADITION MENU

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

HERANÇA | HERITAGE

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

O CLÁSSICO | CLASSIC

Leite creme queimado à antiga e aromas do nosso jardim
Traditional torched milk cream with aromas from our garden

Petit fours conventuais
Conventual petit fours

95,00€ por pessoa | per person

Menu servido até às 21:30 horas

Menu, served until 21:30 pm

