

A Noite é uma *Passagem* / *All about the Eve*

31 .12 .2018

Preliminares / Foreplay

Recepção com ostras e Perrier-Jouët Grand Brut

Welcome oysters and Perrier-Jouët Grand Brut

Puré de couve-flor e ouriço-do-mar

Cauliflower purée and sea urchin

Couvert

Pão-flor da Mamma Rosa

"MacGayvar"

Azeite biológico Acushla

Pasteta

Mamma Rosa's bread

"MacGayvar"

Achusla organic olive oil

Pasteta

No Picanço / Starters

Piece of cake!

Canja de galinha

Chicken consommé

Crème de la crème

Crème de castanhas e funcho com lavagante e trufa negra

Chestnuts and fennel cream with lobster and black truffle

Lady Marmalade

Foie gras, marmelo salteado e redução de Mais Vale Tarde do que Nunca

Foie gras, sautéed quince and late harvest reduction

O resto é conversa / Main courses

Red "turbe"

Pregado com risotto de beterraba, açafrão e algas

Turbot with beet risotto, saffron and algae

Wagyu, watcha gonna do?

Wagyu, caviar e puré de aipo

Wagyu, caviar and celery purée

Final Feliz / Desserts

Sweet rice o'mine

Arroz-doce

Rice Pudding

Bacanal de chocolate 2.0

Chocolate feast 2.0

Café e gostosuras

Coffee and treats

Menu com harmonização de vinhos / Menu with wine pairing

250€