

### **AMUSE BOUCHE**

Salmon gravlax with avocado and wasabi purée,  
crème fraîche and crouton

Gravlax de salmão com puré de abacate e wasabi,  
crème fraîche e coscurão

### **STARTERS TO SHARE**

#### **ENTRADAS PARA PARTILHAR**

Assorted sushi (12 pieces)

Sushi (12 peças)

Oyster with beef tartare and cured egg yolk in soy and sake

Ostra com tártaro de novilho e gema curada em soja e sake

Smoked provolone gratin with cherry tomato jam and oregano oil

Provolone fumado gratinado com compota de tomate cherry  
e azeite de orégãos

### **MAIN COURSES TO SHARE**

#### **PRATOS PRINCIPAIS PARA PARTILHAR**

Octopus tentacle with smoked paprika and garlic coriander oil

Tentáculo de polvo com paprika fumada e azeite de alho e coentros

Duck breast with blueberry and ginger sauce

Magret de pato com molho de mirtilos e gengibre

### **SIDE DISHES**

#### **ACOMPANHAMENTOS**

Jasmine rice with coconut milk and cardamom, sweet potato purée  
with sugarcane honey, braised exotic vegetables

Arroz jasmim com leite de coco e cardamomo, puré de batata-doce  
com mel de cana, legumes exóticos braseados

### **DESSERT (room service available)**

#### **SOBREMESA (pode ser servida no quarto)**

Red velvet heart with mascarpone cream and berries,  
chocolate sauce, and Sichuan pepper

Coração de red velvet e creme de mascarpone com frutos silvestres,  
molho de chocolate e pimenta Sichuan

I  
LOVE  
YOU