

WICKED



COCKTAIL

Tártaro de atum com algas
Tempura de camarão com maionese
de ovos de tobiko e togarashi
Vol-au-vent com cogumelos selvagens,
queijo brie e trufa
Croquete de feijão azuki com vinagrete
de ameixa

ESTAÇÃO DE SUSHI

Variedade de gunkan, futomaki, uramaki,
nigiri e sashimi

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Caldeirão verde com espuma de parmesão
e sementes de abóbora tostadas
Focaccia
Variedade de pão do bosque
Manteigas caseiras e azeite

ESTAÇÃO DAS SALADAS

Salada de pera grelhada, frango, nozes,
mel e alface frisada
Salada de batata-doce, camarão, rúcula,
beterraba e maionese de coentros
Salada de lentilhas, presunto, espinafres
e ovo
Salada de brócolos, avelã, queijo feta e
cebola roxa
Salada vegan com abacate, tofu marinado
e edamame

Componha a sua salada:

Seleção de saladas naturais, crudités e
húmus

Molhos:

Vinagrete, cocktail, maionese, ketchup,
mostarda, vinagre balsâmico, azeite extra
virgem, flor de sal e orégãos

ESTAÇÃO DA LOTA

Frios
Seleção de peixes fumados e marinados
Ceviche de vieiras com ponzu
Salada de mexilhões, pimentos, cebola roxa
e vinagrete de mostarda e mel
Sapateira recheada
Precebes ao natural
Camarão cozido com flor de sal

Quentes

Moqueca de tamboril e camarão
Pargo ao sal (estação de corte) com
manteiga de citrinos

ESTAÇÃO DO TALHO

Frios

Carpaccio de novilho com lascas de
parmesão, rúcula e creme de anchovas
Seleção de fumados e enchidos
Presunto de porco preto

Quentes

Barriga de leitão crocante com molho de
laranja
Lombinhos de veado com molho de frutos
silvestres
Bife Wellington (estação de corte)

VEGETARIANO

Wellington trufado de cogumelos
silvestres

ESTAÇÃO DOS ACOMPANHAMENTOS

Batata assada perfumada com alecrim
Jardim encantado com legumes baby
Arroz jasmim com caju e leite de coco
Gnocchi com lima, gratinado com
parmesão

ESTAÇÃO DOS DOCES E QUEIJOS

Tábuas de queijos nacionais e
internacionais
Tostas, crackers e grissini
Marmeladas e compotas
Tarte de maçã e caramelo
Tiramisu
Crème brûlée aromatizado com
erva-príncipe
Brownie de chocolate com frutos do
bosque e caramelo salgado
Cheesecake de lima com coulis de frutos
silvestres
Bolo-rei

ESTAÇÃO DA FRUTA

Fruta da época laminada ao momento

Jantar: 215€* por pessoa

Jantar e acesso ao rooftop com bar aberto e ceia: 350€* por pessoa

Acesso ao rooftop com bar aberto e ceia: 190€ por pessoa

*Serviço de bebidas incluído (Vinho branco e tinto LV Lobo Vasconcelos – Alentejo,
cerveja, sumos de pressão e águas minerais com e sem gás)