



COCKTAIL

Croquete de mendinha com maionese de alho fermentado
Tempura de camarão com maionese de tobiko e togarashi
Vol-au-vent com cogumelos selvagens, Brie e trufa
Coscorão com gravlax de salmão, puré de abacate, wasabi e crème fraîche

ESTAÇÃO DE SUSHI

Seleção de gunkan, futomaki, uramaki, nigiri e sashimi

ESTAÇÃO DO ACONCHEGO

Bisque de lagosta com aioli e croutons aromatizados com azeite, alho e salsa
Focaccia
Seleção de pães de massa mãe
Manteigas caseiras e azeite

ESTAÇÃO DAS SALADAS

Salada de magret de pato braseado, pera grelhada, nozes e radicchio
Salada de batata-doce, camarão, rúcula, beterraba e maionese de coentros
Salada de lentilhas, presunto, espinafres e ovo
Salada de brócolos, avelãs, queijo de cabra e cebola roxa caramelizada
Salada vegana com abacate, tofu marinado e edamame

Componha a sua salada:

Seleção de folhas frescas, crudités e húmus

Molhos:

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

ESTAÇÃO DA LOTA

Frios

Seleção de peixes fumados e marinados
Ceviche de peixe da nossa costa com manga e coco
Salada de mexilhões com pimentos, cebola roxa e vinagrete de mostarda e mel
Sapateira recheada
Ostras com maçã e vinagre de framboesa
Camarão ao natural com flor de sal

Quentes

Robalo com emulsão de champanhe
Pargo ao sal com manteiga de citrinos, cortado no momento

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
Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura com vinho do Porto
Bife Wellington, cortado no momento

VEGETARIANO

Wellington de cogumelos selvagens
trufado

ESTAÇÃO DOS ACOMPANHAMENTOS

Batata assada com paprica fumada e ervas
Legumes baby glaceados em água de rosas
Arroz de jasmim com caju e leite de coco
Gnocchi com lima, gratinados com parmesão

ESTAÇÃO DOS QUEIJOS

Queijos portugueses e internacionais, servidos com tostas, crackers, grissini, marmeladas e compotas

ESTAÇÃO DOS DOCES

Tarte de maçã e caramelo
Tiramisu
Crème brûlée aromatizada 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 laminada da época

CEIA

Caldo verde com crocante de chouriço
Minipregos
Pastéis de nata