

# MENU

## COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Canapés do Chef

### I MOMENTO

*Surpresa do Chef Marco Gomes*

*Quinta do Poço do Lobo Bruto 2020, Enologia de Gaston Mennesson*

### II MOMENTO

*Atum Rojo*

Lagosta, shiitake, ameixa, mel e lemongrass

*Torre de Gomariz Escolha Branco 2022, Enologia de Isidro e Rita Costa*

### III MOMENTO

*Pargo da nossa costa*

Choco, espargo branco, batata-doce e cardamomo

*Fita Preta Branco 2022, Enologia de António Maçanita*

### IV MOMENTO

*Ribeye Angus*

Cenoura bio fermentada, boletus, foie gras, café e cereja

*Fragulho Reserva Tinto 2019, Enologia de José Morais e Daniel Costa*

### V MOMENTO

*Citrinos Ancestrais*

Yuzu, lima kaffir, majericão e shisô

*Bacalhôa Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos, Enologia de Filipa Tomaz da Costa*

### CEIA

Seleção de mariscos, preguinhos no pão com queijo da serra e caldo verde

### SELEÇÃO DE DIGESTIVOS

Nossa seleção de bebidas, até às 02h00.

**DRESS CODE: Casual Chic**

# MENU

## WELCOME COCKTAIL

Chef's canapes

## I MOMENT

*Chef Marco Gomes' surprise*

Quinta do Poço do Lobo Bruto 2020, Enology of Gaston Mennesson

## II MOMENT

*Bluefin tuna*

Lobster, shiitake mushroom, plum, honey and lemon grass

Torre de Gomariz Escolha white wine 2022, Enology of Isidro e Rita Costa

## III MOMENT

*Red bream from our coast*

Cuttlefish, white asparagus, sweet potato and cardamom

*Fita Preta white wine 2022, Enology of António Maçanita*

## IV MOMENT

*Ribeye Angus*

Fermented bio carrot, boletus mushroom, foie gras, coffee and cherry

Fragulho Reserva red wine 2019, Enology of José Morais e Daniel Costa

## V MOMENT

*Ancestral Citrus*

Yuzu, kaffir lime, basil and shisô

*Bacalhôa Moscatel Roxo de Setúbal 5 years, Enology of Filipa Tomaz da Costa*

## SUPPER

Selection of seafood, mini steak with Serra cheese and "caldo verde" (traditional portuguese soup)

## DRINKS SELECTION

Our selection of drinks, until 2am.

**DRESS CODE: Casual Chic**