

# MENU

## COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Canapés do Chef

*Espumante Quinta Poço do Lobo Arinto & Chardonnay Bruto*

## SURPRESA DO CHEF

### I MOMENTO

*Gamba vermelha e foie gras*

Ostra da Ria, beterraba, coco e mojito

*Monte da Peceguina Rosé*

### II MOMENTO

*Lírio do Atlântico*

Abóbora, funcho, ouriço do mar e tomate bio

*Quinta de Arcossó Branco*

### III MOMENTO

*Entrecôte Maturado (27 dias)*

Batata agria, morilles, alho negro, manjeriço e alho francês

*Duvalley Reserva Tinto*

### IV MOMENTO

*Fusão de sabor*

Papaia, alperce, flor de hibiscus, baunilha e aipo

*Taylor's Fine Tawny*

## CEIA

Seleção de mariscos

## SELEÇÃO DE DIGESTIVOS

Nossa seleção de bebidas, até às 02h00.

**DRESS CODE: Casual Chic**

# MENU

## WELCOME COCKTAIL

Chef's canapes

Sparkling Wine Quinta Poço do Lobo Arinto & Chardonnay Bruto

## CHEF'S SURPRISE

### I MOMENT

*Red shrimp and foie gras*

"Ria" Oyster, beet, coconut and mojito

Monte da Peceguina Rosé Wine

### II MOMENT

*Lily of the Atlantic*

Pumpkin, fennel, sea urchin and bio tomato

Quinta de Arcossó White Wine

### III MOMENT

*Matured Entrecôte (27 days)*

Agria potato, morilles, black garlic, basil and leek

Duvalley Reserva Red Wine

### IV MOMENT

*Flavour fusion*

Papaya, hibiscus flower, vanilla and celery

Taylor's Fine Tawny

## SUPPER

Shellfish selection

## DRINKS SELECTION

Our selection of drinks, until 2am.

**DRESS CODE: Casual Chic**