

A Noite é uma Passagem / All about the Eve
31 .12 .2018

Preliminares / Foreplay

Recepção com ostras e champanhe
Welcome oysters and champagne

Puré de couve-flor e ouriço-do-mar
Cauliflower purée and sea urchin

Couvert

Pão-flor da Mamma Rosa
"MacGayvar"
Azeite biológico Acushla
Pasteta

Mamma Rosa's bread
"MacGayvar"
Achusla organic olive oil
Pasteta

No Picanço / Starters

Piece of cake!
Canja de galinha
Chicken consommé

Crème de la crème

Crème de castanhas e funcho com lavagante e trufa negra
Chestnuts and fennel cream with lobster and black truffle

Lady Marmalade

Foie gras, marmelo salteado e redução de Mais Vale Tarde do que Nunca
Foie gras, sautéed quince and late harvest reduction

O resto é conversa / Main courses

Red "turbe"

Pregado com risotto de beterraba, açafrão e algas
Turbot with beet risotto, saffron and algae

Wagyu, watcha gonna do?

Wagyu, caviar e puré de aipo
Wagyu, caviar and celery purée

Final Feliz / Desserts

Sweet rice o'mine
Arroz-doce
Rice Pudding

Bacanal de chocolate 2.0
Chocolate feast 2.0

Café e gostosuras
Coffee and treats

Menu com harmonização de vinhos / Menu with wine pairing
250€