

Mínimo de 4 pessoas
máximo de 6 pessoas
24h de antecedência

Minimum 4 people
and maximum 6
24 hours in advance



CHEF'S MESA TABLE DO

CHEF

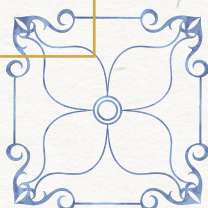


PICA PAU



Pica Pau de
Camarão de
Moçambique com
Alho e Piri Piri
Mozambican Shrimp
"Pica Pau" with
Garlic and "Piri Piri"

Pica Pau do Lombo
com Pickles
Tenderloin Bites
"Pica Pau" with
Mustard Sauce



PETISCOS À LISBOETA LISBON PETISCOS

PARA PARTILHAR TO SHARE

CEVICHE DE ROBALO DO MAR
Sea Bass Ceviche

PASTELÃO DE BACALHAU
com Molho de Iogurte
Big Cod Fish Fritter
with Yogurt Sauce

POLVO GRELHADO
Espargos Brancos, Batata-
doce Salteada e Guacamole
Grilled Octopus, White
Asparagus, Sautéed Sweet
Potatoes and Avocado

CROCANTE DE ALHEIRA
com Maionese Picante
Typical Smoked Chicken
Sausage Croquette, Spicy
Mayonnaise

CAFÉ GOURMAND COFFEE & SWEETS

CREME BRÛLÉE
de Fava Tonka
Tonka Bean Creme Brûlée

MOUSSE
de Chocolate Amargo
Bitter Chocolate Mousse

ANANÁS CARAMELIZADO
com Cremoso de Coco
e Lima, Gelado de Avelã
Caramelized Pineapple,
Coconut & Lime Parfait,
Hazelnut Ice-cream

Todos os pratos apresentados são para partilhar. Os pratos principais são preparados junto à mesa do Chef, em modo "live cooking".

The dinner is a sharing experience. The main dishes are prepared by the Chef's table, with a live cooking concept.

PREÇO POR PESSOA:

Jantar: € 68,00 menu + € 20,00 Wine Pairing

PRICE PER PERSON:

Dinner: € 68,00 menu + € 20,00 Wine Pairing option

Preços em Euros com IVA incluído | Prices in euros with VAT include
Estacionamento incluído | Parking included



AKLA

Mínimo de 4 pessoas
máximo de 6 pessoas
24h de antecedência

Minimum 4 people
and maximum 6
24 hours in advance

CHEF'S MESA TABLE DO

CHEF

MENU AÇORES AZORES MENU

ARROZ MALANDRO

com Algas dos Açores, Fava do Mar,
Alface do Mar, Abóbora, Cebola,
Queijo de São Jorge 36 meses,
Cenoura Bio Assada com Tomilho,
Mel e Anona

Azorean Seaweed Sautéed
"Malandro" Rice with Sea Lettuce,
Sea Beans, Pumpkin, São Jorge aged
Cheese, Roasted Organic Carrot
with Thyme, Honey and Annona

LULA FRESCA DOS AÇORES

Grelhada em Carvão Zero, Mousseline
de Batata com Coentros, Molho Vilão,
Limão Galego e Pico de Galo
Charcoal Grilled Fresh Squid, Potato
Mousseline with Coriander, "Vilão"
Sauce and Rangpur Citrus Relish

CHICHARRO DOS AÇORES

Recheado com Inhame das Furnas e
Morcela, Grelhado em Carvão Zero,
Cebolada com Pimenta da Terra,
Molho de Limão Cravo e Salsa
Azorean Mackerel with Yam
from Furnas, Grilled Black
Pudding, Spicy Onion Confit,
"Cravo" Lemon and Parsley

LOMBO DE ATUM PATUDO

de São Miguel Grelhado no
Josper em Carvão Zero, Pimento
Banana, Batata Doce Assada e
Redução de Cebola de Cortume
Josper Grilled Fresh Tuna from São
Miguel Island, Banana Peppers,
Roasted Sweet Potatoes and
Cortume's Onion Reduction

SOBREMESAS DESSERTS

BOLO MICAELENSE

Cremoso de Chá de Gorreana de
São Miguel e Sorbet de Anona
"Micaelens" Cake, Gorrean Tea
Cream and Annona Sorbet

ANANÁS DOS AÇORES

Grelhado no Josper com Espuma
de Queijo da Ilha Picante
e Sorbet de Araçá
Josper Grilled Azorean Pineapple
with Spicy Island Cheese Foam
and Cherry Guava Sorbet

Todos os pratos apresentados são para partilhar. Os pratos principais
são preparados junto à mesa do Chef, em modo "live cooking".
The dinner is a sharing experience. The main dishes are
prepared by the Chef's table, with a live cooking concept.

PREÇO POR PESSOA:

Jantar: € 78,00 menu + € 20,00 Wine Pairing

PRICE PER PERSON:

Dinner: € 78,00 menu + € 20,00 Wine Pairing option

Preços em Euros com IVA incluído | Prices in euros with VAT include
Estacionamento incluído | Parking included

