

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



### PETISCOS À LISBOETA LISBON PETISCOS

## 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

TÁRTARO DE ATUM  
PATUDO DOS AÇORES  
com Folhado de Miso e Sésamo, Maionese Sambal  
Yellow Fin Tuna Tartar with Miso and Sesame Seeds Mille-feuille, Sambal Mayonnaise

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

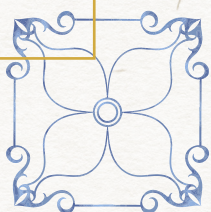
CROCANTE DE ALHEIRA  
com Maionese Picante  
Typical Smoked Chicken Sausage Croquette, Spicy Mayonnaise

### CAFÉ GOURMAND COFFEE & SWEETS

CREME BRÛLÉE  
de Fava Tonka  
Tonka Bean Creme Brûlée

"CHOCO-CITRUS" ENTREMET  
com Gelado de Wasabi e Gel de Yuzu  
With Wasabi Ice Cream and Yuzu Gel

ANANÁS GRELHADO  
no Jospers com Espuma de Queijo da Ilha Picante e Sorbet de Araçá  
Grilled Pineapple in Jospers with Spicy Island Cheese Foam and Araçá 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 | PRICE PER PERSON:

Jantar | Dinner: € 50,00 Menu  
€ 20,00 Wine Pairing | Wine Pairing option

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

