

Mínimo de 4 pessoas
máximo de 6 pessoas
48h de antecedência

Minimum 4 people
and maximum 6
48 hours in advance



CHEF'S MESA TABLE DO

CHEF

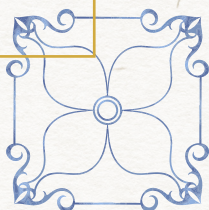


PICA PAU



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

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

