

Menú Chiado

Pão , azeite, manteiga e paté de sardinha caseiro

Tártaro de atum dos Açores com chalotas, pinhões torrados, carpaccio de pickle de ananás - flute de espumante rosé bruto

Tapas de presunto com queijo da Serra – copo de vinho tinto

Lombo de Pargo braseado com legumes da estação salteados e redução de figo – copo de branco reserva

Lombo (filet mignon) com uvas flambeadas ao moscatel, batatas assadas com alecrim – copo de vinho tinto Reserva

Sobremesa: (escolher uma)

Queijo de ovelha com marmelada – copo de Porto LBV

Mousse de chocolate preto – copo de brandy

Água, água com gás e café

Preço por pessoa: 50€ IVA incluído