



SABORES DO NOVO ANO



APERITIVO • APPETIZER

Ostras da Ria de Aveiro com ponzu de toranja e caviar cítrico
Oysters from the Ria de Aveiro with blood orange ponzu and citric caviar

ENTRADA • STARTER

Vieiras glaceadas, puré tépido de ervilha seca e crocante de trigo
Glazed scallops, warm dry pea purée and wheat crisp

PEIXE • FISH

Rodvalho com beurre blanc e funcho glaceado
Turbot and Beurre blanc with glazed fennel root

CORTA SABORES • PALATE CLEANSER

Sorbet de limão galego e manjerição
Galician lemon and basil sorbet

CARNE • MEAT

Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura, puré de abóbora manteiga e castanhas
Slow-cooked veal cheek, butternut squash purée and chestnuts



SOBREMESA • DESSERT

Chocolate 70% coulis de maracujá, tuille de Campari
70% chocolate, passionfruit coulis, Campari tuile

Passas e taça de espumante (meia-noite)
Raisins and a glass of sparkling wine (midnight)

Menu
95€ / pp

Menu + Harmonização de vinhos • Menu + Wine pairing
115€ / pp

Menu + Harmonização de vinhos + Festa DJ até às 3 da manhã • Menu + Wine pairing + DJ Party until 3AM
150€ / pp