



Starters

Smoked Trout Roll

Cucumber roll in smoked trout and crispy tapioca in coconut thai sauce.

Goat Cheese brûlée with Honey Caviar

Goat cheese brulee with honey caviar and goat cheese ice cream. Served also with beetroot puree, seasonal salad, grilled orange.

Crispy Piglet

Piglet belly cooked at low temperature for 12 hours. Served with potato gratin, savory sauce and roasted vegetables.



Main Courses

Slow cooked lamb

Lamb palette cooked at low temperature for 24 hours. Served with potato puree with blue cheese, baby carrots and roasted leek.

Rissotto “Bulhão Pato”

Rissotto of “bulhão pato” (coriander, clams, white wine). Accompanied with fresh fish of the day, citrus foam and clam sphere.

Duck Magret with lupine puree

Duck magret with raspberry sauce, lupine puree and glazed onions.

Mushroom Tortellini

Handmade tortellini stuffed with porcini mushrooms. Accompanied with potato cream infused with truffles.



Desserts

Apple & Crumble

Apple panacotta with lemon crumble and yuzu sorvete.

Roasted

Textures of Sesame, Coffee, Chocolate ice cream from Peru.

3 Course Meal – 70 € / per person

Wine Pairing – 30 € / per person





Entradas

Roll de Truta Fumada

Roll de pepino com Truta fumada e crocante de tapioca em molho de tailandês.

Queijo de cabra brulée com caviar de mel

Queijo de cabra brulée com caviar de mel e gelado de queijo de cabra. Servido também com puré de beterraba, salada da época e laranja grelhada.

Leitão Crocante

Barriga de leitão cozida a baixa temperatura durante 12 horas. Servido com batata gratinada, jus de leitão e legumes assados.



Pratos Principais

Borrego de cozedura lenta

Paleta de borrego cozinhado a baixa temperatura durante 24h. Servido com purê de batata com queijo azul, cenouras baby e alho francês.

Rissotto Bulhão Pato

Rissotto à bulhão pato (coentro, ameijoas, vinho branco). Acompanhado com peixe fresco do dia, espuma de citrinos e esferas à “bulhão pato”.

Magret de Pato com purê de tremçoço

Magret de pato com molho de frutos silvestres, purê de tremçoço e cebolas glaceadas.

Tortellini de Cogumelos

Tortellini artesanal recheado com cogumelos porcchini. Acompanhada de creme de batata trufada.



Sobremesas

Maçã & Crumble

Panacotta de maçã, crumble de limão e sorvete de yuzu.

Tostado

Texturas de Sésamo, Café, gelado de chocolate do Peru.

3 Course Menu – 70 € /por pessoa

Harmonização de Vinhos – 30 € / por pessoa





Entrées

Rouleau de truite fumée

Rouleau de concombre de truite fumée et tapioca croustillant à la sauce thaï

Chèvre brûlée au Caviar de miel

Brûlée de chèvre au caviar de miel et glace au chèvre. Servi également avec de la purée de betterave, de la salade de saison, de l'orange grillée.

Porcelet croustillant

Poitrine de porcelet cuite à basse température pendant 12 heures. Servi avec gratin de pommes de terre, sauce salée et légumes rôtis.



Les Plats Principaux

Agneau à cuisson lente

Palette d'agneau cuite à basse température pendant 24 heures. Servi avec purée de pommes de terre et fromage bleu, petit carottes et poireau.

Rissotto "Bulhão Pato"

Rissotto à bulhão pato (coriandre, palourdes, vin blanc). Accompagné de poisson frais du jour, mousse d'agrumes et sphère de palourdes.

Magret de Canard à la Purée de Lupin

Magret de canard sauce cerise, purée de lupin et oignons glacés.

Tortellini aux Champignons

Tortellini faits à la main farcis aux champignons porcini. Accompagné de crème de pomme de terre truffée.



Desserts

Crumble aux pommes

Panacotta aux pommes et crumble au citron accompagnée de glace au yuzu.

Grillé

Textures de sésame, café, glace au chocolat péruvienne.

3 Course Menu – 70 € / par personne

Appariement du Vin – 30 € / par personne





Para Comenzar

Rollo de trucha ahumada

Rollo de pepino en trucha ahumada y crujiente de tapioca en salsa thai de coco.

Brulée de Queso de Cabra con Caviar de Miel

Brulee de queso de cabra con caviar de miel y helado de queso de cabra. Servido también con puré de remolacha, ensalada de temporada, naranja a la plancha.

Cochinillo crujiente

Ventresca de cochinillo cocida a baja temperatura durante 12 horas. Servido con papas gratinadas, salsa salada y vegetales asados.



Platos principales

Cordero a fuego lento

Paleta de cordero cocida a baja temperatura durante 24 horas. Servido con puré de patata con queso azul, zanahorias baby y puerro asado.

Rissotto “Bulhão Pato”

Rissotto de “bulhão pato” (cilantro, almejas, vino blanco). Acompañado de pescado fresco del día, espuma de cítricos y esfera de almeja.

Magret de pato con puré de lupino

Magret de pato con salsa de frambuesas, puré de lupinos y cebollas glaseadas.

Tortellinis De Champiñones

Tortellini hechos a mano rellenos de hongos porcchini. Acompañado de crema de patata infundada con trufas.



Postres

Migas & Manzana

Panacotta de manzana con crumble de limón y helado de yuzu.

Tostado

Texturas de Sésamo, Café, Helado de Chocolate del Perú.

3 Course Menu – 70 € / por persona

Emparejamiento de Vino – 30 € / por persona

