

FROM SEA TO TABLE

Sabores da Costa de Sagres | *Flavours from Sagres Coast*

SNACK

Mexilhão, Compota de Escabeche e Daikon Acidulado
Mussel, Pickled Escabeche and Pickle Daikon

ENTRADA | STARTER

Vieiras Caramelizadas, Puré de Nabo e Caviar com Salada de Rebolos e Citrinos
Caramelized Scallops, Turnop Purée and Caviar with Sprout and Citrus Salad

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cantaril em Caldeirada, Bivalves e Salicórnia
Chantarelle in Stew, Bivalves and Samphire

SOBREMESA | DESSERT

Brownie de Batata Doce, Alface do Mar e Pecan Caramelizado
Sweet Potato Brownie, Sea Lettuce and Caramelized Pecan

65€ por pessoa
65€ per person

memmo BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.

