




MENU S.VALENTIM

*O Menu de S.Valentim do Sous Chef Executivo
Carlos Cardoso é, ele sim, uma prova de amor do chef, ano após
ano, após ano...*



ENTRADAS

CARANGUEJO REAL, caviar Neuvic e borragem
TÁRTARO DE VITELA, rábano picante e flores de alisson

PRATOS PRINCIPAIS

SALMONETE BRASEADO em folhas de amaranto, cinza de alecrim
e flor de sal fumada

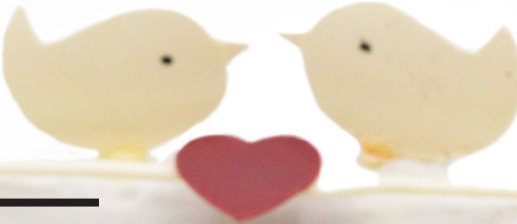

*CARABINEIRO, camarão Marreco, emulsão de coco e lima-da-pérsia
Beignet de crustáceos, pó de aipo e combawa*

Granizado de rosas

NOVILHO IRLANDÊS MATURADO, beterraba, gel de groselhas
e molho de pimenta Voatsiperifery

SOBREMESA

LOVE BIRDS, Biscuit de bergamota, cremoso de morango,
flor de sabugueiro e sorbet de Gari



110 €

14 DE FEVEREIRO

PARA RESERVAS POR FAVOR CONTACTE O NOSSO CONCIERGE

+351 21 381 1400

