

São Gabriel

Creative Cuisine

MENU

“Memórias de Viagens”

(Europa, África, América latina e Ásia)

Carapau Alimado | Gel de Limão | Crocante de Choco

* * *

Bacalhau Confit | Xarém Negro | Berbigão

* * *

Carabineiro Assado | Caril “Panang” | Coco | Caju

* * *

Moqueca de Pregado | Mandioca

* * *

Codorniz Recheada | Foie-Gras | Legumes Caramelizados

* * *

Iogurte Natural | Cardamomo | Manjeriçã

* * *

Pudim de Couscous | Água de Laranjeira | Menta | Morango

* * *

Petit Fours

* * *

* *

*

Menu: 135€ por pessoa

Suplemento (opcional) de vinhos: Seleção de 5 vinhos: 65€ por pessoa

(disponível apenas por mesa)

**IVA incluído à taxa legal em vigor
Intolerâncias e alergias alimentares, favor informar o Maitre**