



*Creative Cuisine*

## **“Menu Mar”**

*Estrela-do-Mar | Caviar de Saboga do “Rio Guadiana”*

*\* \* \**

*Tártaro de Ferro de Engomar (Búzio) | Abacate | Ruibarbo*

*\* \* \**

*Carabineiro Assado | Xerém de Algas*

*\* \* \**

*Lavagante | Caldeirada*

*\* \* \**

*Toro de Atum “Rabilho” | Tomate | Cebolas*

*\* \* \**

*Ínula | Pepino*

*\* \* \**

*Queijo Fresco | Chocolate Branco | Beterraba*

*\* \* \**

*Limão Negro do Irão | Ananás dos Açores Fermentado | Coco*

*\* \* \**

*Petit Fours*

*\* \* \**

*\* \**

*\**

*Menu completo: 135€ por pessoa  
Suplemento (opcional) de vinhos: Seleção de 5 vinhos: 65€ por pessoa*

**(disponível apenas por mesa)**