

MENU  
ESPECIAL  
DE

# São Valentim

## SAUDAÇÕES DO CHEFE

*Greetings from the chef*



## A GAMBA, MANGA, MALAGUETA E COULI DE MARACUJÁ

*Gamba, mango, chilli and passion fruit coli*



## TATAKI DE ATUM, XERÉM DE BERBIGÃO À BOLHÃO PATO, WASABI E SEU "AR"

*Tuna tataki, "xerém" cockles with "bolhão pato" sauce, wasabi and its 'AIR'*



## TORNEDÓ DE NOVILHO, BATATA-DOCE, DUXELLE DE COGUME- LOS, TRUFA E MOLHO DE CAFÉ

*Veal tournedo, sweet potatoes, mushroom duxelle, truffle and coffee sauce*



## O CORAÇÃO - CHOCOLATE, MORANGO E PIMENTA ROSA

*The heart - Chocolate, strawberry and pink pepper*



## PETIT-FOURS



## COM PAIRING DE VINHOS SUGESTÃO DO SOMMELIER

*With wine pairing Sommelier's suggestion*

**VALOR POR PESSOA: 45€**

*Price per person: 45€*

**É necessário efetuar reserva. Reservations required.**