
Menu Lavagante Azul

Amuse bouche

Lavagante com cenoura, maçã verde, caril e lima
caviar

Lavagante com ravioli de cantarelos, porco preto,
emulsão de champagne e caviar “Osciетra Royale”

Lavagante, puré de batata do mar e delícias do nosso
oceano

Lavagante com polenta de ouriço do mar, espargos
verdes e texturas de cebola

O mapa de Portugal em queijos

Aperitivo de sobremesa

“Baba au Rhum” com ananás dos Açores

Petit fours

Inclui o novo livro do Chef Joachim Koerper (1 para cada 2 pax)

Menu 235 € por pessoa
Suplemento de Vinhos 95€ por pessoa
IVA incluido à taxa legal

Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes