

Menu Essência Essence Menu

Entradas Starters

Burrata, tomate e presunto pata negra
Burrata, tomato and pata negra ham

Lagostim, ervilha e citrinos
Crayfish, peas and citrus

O ovo a baixa temperatura e alheira
Egg cooked at low temperature and portuguese sausage "alheira"

Peixe Fish

Bacalhau, feijão-branco e couve
Codfish, white beans and cabbage

Carne Meat

Galinha portuguesa, caril e arroz thai
Portuguese chicken, curry and thai rice

Sobremesas Desserts

Iogurte e pêra
Yogurt and pear

Pudim e citrinos
Pudding and citrus

Preço por pessoa price per person: 125 euros
Harmonização de vinhos wine pairing: 100 euros

IVA incluído à taxa em vigor

Menu Essência Essência Menu

Sugestão com vinhos with wines

MURGANHEIRA VINTAGE BRUT SPARKLING 2014

Pinot Noir - 14,0% Vol.

Winemaker: Orlando Lourenço | Tarouca

QUINTA DA PEDRA ALTA WHITE WINE 2022

Donzelinho - 11,0% Vol.

Winemaker: João Pires e Matt Gant | Alijó

QUINTA DO PESSEGUEIRO RED WINE 2019

Tinta da Barca | Alicante Bouschet - 13,5% Vol.

Winemaker: João Nicolau de Almeida | S. J. Pesqueira

QUANTA TERRA PHENOMENA ROSÉ WINE 2022

Pinot Noir - 12,0% Vol.

Winemaker: Celso Pereira e Jorge Alves | Alijó

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM RED WINE 2021

Touriga Nacional | Touriga Franca - 12,5% Vol.

Winemakers: José Luis Moreira

SANJOANNE PASSI 2015

Loureiro | Alvarinho - 8,5% Vol.

Winemaker: João Pedro Araújo | Amarante

KOPKE 30 YEARS OLD WHITE PORT

Castas Tradicionais - 20,0% Vol.

Winemakers: Carlos Alves | Tabuaço

AVISO

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores:

If you have concerns about the following ingredients, related with food allergy, please ask a member of our team who will assist you.

1. Cereais que contêm glúten / Cereals containing gluten
2. Crustáceos / Crustaceans
3. Ovos / Eggs
4. Peixes / Fish
5. Amendoins / Peanuts
6. Soja / Soybeans
7. Leite (incluindo lactose) / Milk (including lactose)
8. Frutos de casca rija* / Nuts*
9. Aipo / Celery
10. Mostarda / Mustard
11. Sementes de sésamo / Sesame seeds
12. Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide
13. Tremçoço / Lupine
14. Moluscos / Mollusk

Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgénio, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients. There is a potential risk of cross-contamination.

*nomeadamente amêndoas, avelãs, nozes, entre outros /

*i.e. almonds, hazelnuts, walnuts

Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro /
Regulation (EU) 1169/2011