

## Menu Essência Essence Menu

### Entradas Starters

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

**Sapateira, pão brioche e caviar**  
Crab, brioche bread and caviar

**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

**logurte 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

### **CORTES DO REGUENGO SPARKLING WINE 2017**

Gouveio - 12,5% Vol.

Winemaker: Pedro Branco | Pocinho

### **HUGO MENDES ROSÉ WINE 2022**

Touriga Nacional - 12,0% Vol.

Winemaker: Hugo Mendes | Tomar

### **QUINTA DO PESSEGUEIRO TINTA DA BARCA & ALICANTE BOUSCHET RED WINE 2019**

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

Winemaker: João Nicolau de Almeida | Ervedosa do Douro

### **RUPESTRIS WHITE WINE 2022**

Vinhas Velhas - 13,0% Vol.

Winemaker: Paulo Correia | Favaios

### **PI...NÃO RED WINE 2022**

Pinot Noir - 12,5% Vol.

Winemaker: Fernando Coelho | Cambres

### **NOBLE LATE HARVEST 2022**

Malvasia Fina - 14,5% Vol. ☒

Winemakers: Manuel Henrique Silva e Luciano Madureira | São Pedro das Águias

### **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