

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

Entradas Starters

Burrata, azeite e tomate

Burrata, olive oil and tomato

Salada com manga, maçã e frutos secos

Green salad, mango, apple and nuts

Beterraba e requeijão

Beetroot and cottage cheese

Principal Main

Legumes da época

Seasonal sauteed vegetables

Seitan, aipo e molho de alcaparras

Seitan, celery and capers sauce

Sobremesas Desserts

A fruta e a sopa de eucalipto

Fruit and eucalyptus soup

Côco, manga e maracujá

Coconut, mango and passion fruit

Preço por pessoa Price per person: 110 euros
Harmonização de vinhos Wine pairing: 100 euros

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

Menu Vegetariano Vegetarian Menu

CORTES DO REGUENGO SPARKLING WINE 2017

Gouveio - 12,5% Vol.

Winemaker: Pedro Branco | Pocinho

REBOLAR WHITE WINE 2019

Rabigato | Viosinho | Arinto | Gouveio - 13,0 % Vol.

Winemaker: Francisco Batista | Alijó

HUGO MENDES ROSÉ WINE 2022

Touriga Nacional - 12,0% Vol.

Winemaker: Hugo Mendes | Tomar

BUÇACO RESERVADO WHITE WINE 2018

Encruzado | Maria Gomes | Bical - 13,5% Vol.

Winemaker: António Rocha | Bairrada

PI...NÃO RED WINE 2022

Pinot Noir - 12,5% Vol.

Winemaker: Fernando Coelho | Cambres

SANJOANNE PASSI NV

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