

## **Menu Vegetariano** Vegetarian Menu

### **Entradas** Starters

#### **Burrata, physalis e molho pesto**

Burrata, physalis, and pesto Sauce

#### **Salada com manga, maçã e frutos secos**

Green salad, mango, apple and dried fruit

#### **Legumes da época**

Seasonal sauteed vegetables

### **Principal** Main

#### **Tagliatelle com molho três queijos e espinafres**

Tagliatelle with three cheeses sauce and spinach

#### **Seitan, aipo e molho de alcaparras**

Seitan, celery and capers sauce

### **Sobremesas** Desserts

#### **A fruta e a sopa de eucalipto**

Fruit and eucalyptus soup

#### **Citrinos e amêndoa**

Citrus and almond

**Preço por pessoa** Price per person: **105 euros**  
**Harmonização de vinhos** Wine pairing: **90 euros**

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included

## Menu Vegetariano Vegetarian Menu

### **MURGANHEIRA MILLESIME BRUT SPARKLING 2011**

Pinot Noir | Chardonnay - 13,5% Vol.

Winemaker: Orlando Lourenço | Tarouca

### **COVELA NATUR WHITE WINE 2022**

Avesso - 12,5% Vol.

Winemaker: Rui Cunha | Baião

### **QUANTA TERRA PHENOMENA ROSÉ WINE 2022**

Pinot Noir - 12,5% vol.

Winemaker: Celso Pereira e Jorge Alves | Alijó

### **REBOLAR WHITE WINE 2019**

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

Winemaker: Francisco Batista | Muxagata

### **QUINTA DO PESSEGUEIRO RED WINE 2019**

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

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

### **MAYNARD'S WHITE PORT 2004**

Vinhas Velhas - 20,0% Vol.

Winemakers: Álvaro Van Zeller | Vila Flor

### **DOW'S SINGLE YEAR RELEASE 'MARIE-JEANNE' TAWNY PORT 2009**

Vinhas Velhas - 20,0% Vol.

Winemakers: Charles Symington e Pedro Correia | S.João da Pesqueira

## 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 alergénio, 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