

POP UP DINNER

CHEF Filipe Carvalho

MENU

COUVERT

Mil folhas de foie gras, maçã verde e enguia
Foie gras millefeuille, green apple and eel
Champagne, Pierre Gimonnet "Gastronome" Blanc des Blancs '18

ENTRADA | STARTER

Gema de ovo com carbonara de ervas, lâminas
de beterraba e carpaccio de papada
Egg yolk with herb carbonara, beetroot slices and jowl carpaccio
France, Loire white, Muscadet, Gabbro "Clos des Bouquinardières" '20
Jérôme Bretaudeau

PRATO PEIXE | FISH COURSE

Imperador com suquet de peixe, emulsão de açafraão,
tomate, azeitona e ervilha lágrima
Emperor fish stew, saffron emulsion, tomato and olive and tear pea
Portugal, Bairrada red, Vádio '12

PRATO CARNE | MEAT COURSE

Bochecha de porco preto confitada, cevadinha de chouriço,
carabineiro e presunto bellota
Confit black pork cheek, chorizo pearl barley, prawns and bellota ham
Portugal, Douro red, Quinta Nova Grande Reserva "Referência" '17

SOBREMESA | DESSERT

Chocolate caramelia e praliné, crumble de cacau e fava tonka,
sorbet de clementinas
Caramel Chocolate and praline, cocoa and tonka bean crumble,
clementine sorbet
Portugal, Carcavelos, Villa Oeiras '12

SuperMondo 220 €