

m e n ú d e g u s t a ç ã o
O E S P Í R I T O D E T I E R R A D E L F U E G O

S O P A D E B E M - V I N D A

P Ã E S D E F E R M E N T A Ç Ã O N A T U R A L

S N A C K S

Merluza negra – Cordeiro – Mexilhão magalhânico

E N T R A D A

Vieiras – Amêijoas – Sabugueiro

Pasta de salmão – Missô

P R A T O P R I N C I P A L

Robalo – Cenoura – Ervilha

B O N U S T R A C K

¿?

S O B R E M E S A

Raspas de cacau – Amêndoas – Azeite – Canelo

Valor do menú: \$45000

Harmonização de vinhos: \$15000