

pesca

.degustación

.maresia

un menú de homenaje a algunas de las perlas de Portugal. del santuario natural que rodea al Río Sado llegan las ostras, del área protegida de Ria Formosa viene la salicornia y del archipiélago de las Azores, uno de sus grandes tesoros: el mero de roca. Un homenaje a la tradición con los mejores productos de temporada.

ostras de Sado

migas de almendra, flor de saúco y alga wakame

mero de roca de Azores

tomate de temporada, patissons, zanahorias de Poial a la brasa y citronela

pre-postre

fresa y ruibarbo

sable Linzer crema Namelaka de Zéphyr 34% y sorbete de orchata de arroz

| 50

.maré

un increíble viaje desde la tierra firme al mar profundo. los sabores de la montaña son el inicio de una experiencia que le llevará hasta los 1200 metros de profundidad. siete momentos repletos de dones de la tierra y del mar que rinden homenaje a la inmensa diversidad de la costa atlántica y a la conexión de los portugueses con el mar.

espárragos verdes a la brasa

rebozuelos glaseados, mostaza del mar, queso de la Isla (Azores) y carbón vegetal

gambas de la costa algarvía

salmorejo, chalotas encurtidas, lechugas del mar y de la tierra

sardinas de nuestra costa

cremoso de garbanzo, pimientos rojos braseados, cítricos, rúcula y *ice plant*

pez espada negro y nori

coles de temporada, mantequilla con curry de Madras, rábano y huevos de arenque

salmonete braseado

migas de pan, puré de alcachofa, habas, salsa de tomate y huevo a baja temperatura

pre-postre

chocolate Santo Domingo 70%

cremoso frío de plátano de Madeira, sésamo negro

| 80