

pesca

.degustação

.maresia

um menu de homenagem a algumas das pérolas em Portugal. do santuário natural que envolve o rio sado chegam as ostras; da área protegida da Ria Formosa vem o valverde da praia; e do arquipélago dos açores, um dos seus grandes tesouros: a garoupa da pedra. uma homenagem à tradição com os melhores produtos da estação.

ostras do Sado

migas de amêndoa, flor de sabugueiro e alga wakame

garoupa da pedra dos Açores

tomate de temporada, *patissons*, cenouras do Poial na brasa e erva cidreira

pré-sobremesa

morango e ruibarbo

sable linzer creme namelaka de zéphyr 34% e sorvete de orchata de arroz

| 50

.maré

uma incrível viagem da terra firme ao mar profundo. os sabores da montanha são o início de uma experiência que o levará até aos 1200 metros de profundidade. sete momentos recheados de dádivas da terra e do mar que homenageiam a imensa diversidade da costa atlântica e toda a ligação dos portugueses ao mar.

espargos verdes na brasa

cantarelos glaceados, mostarda do mar, queijo da ilha e carvão vegetal

gambas da costa algarvia

salmorejo, chalotas em pickle, alfaces do mar e da terra

sardinhas da nossa costa

cremoso de grão de bico, pimentos vermelhos braseados, citrinos, rúcula e *ice plant*

peixe espada preto e nori

couves de temporada, manteiga de caril de Madras, rábano e ovas de arenque

salmonete braseado

migas de pão, puré de alcachofra, favas, tomatada e ovo a baixa temperatura

pré-sobremesa

chocolate Santo Domingo 70%

cremoso frio de banana da Madeira, sésamo negro

| 80