

.degustação

.maresia

uma homenagem aos Açores, o primeiro arquipélago do mundo a obter, em 2019, o selo de destino sustentável. A riqueza das tradições e do mar Açoreano dão origem a uma viagem de quatro momentos, marcada por combinações surpreendentes e sabores inesquecíveis.

lula da ilha de São Miguel

pera rocha e marmelo em pickle de gengibre, azedas bravas

pescada de anzol dos Açores

velouté de ostras e limão confi, milhete e couve toscana

pré-sobremesa

couve flor e chocolate branco

| 50

.maré

inspirado na paixão dos portugueses pelo mar, é uma viagem profunda, que começa em terra firme e mergulha na costa Atlântica. Um menu de revelação da reconhecida riqueza dos peixes e mariscos portugueses, mas também de produtos antigos que escreveram a história da gastronomia em Portugal.

pavé de cogumelos de temporada

salsifi, creme de cebolinho e biscoito de café

creme de tupinambor

mexilhão ao vapor, alho assado, ouriço do mar e planta do gelo

gambas da costa algarvia

marmelada de limão e bergamota, beterraba fermentada e jus de cenoura, alga chlorella e couve kale

polvo assado na brasa

puré de batata doce, cebola ao sal e tamarilho, feijão filé, abacate e nastúrcios

salmonete da costa atlântica e os seus fígados

miga de trigo barbela, abóbora Hokkaido, acelgas e iogurte de sementes de abóbora

pré-sobremesa

chocolate Piura Blanco 40%

pera rocha e earl grey

| 80