

Entrada

- Ceviche de polvo com algas, leite de tigre e vegetais da horta.
- Tiradito de salmão com abóbora em conserva, avelã chilena e clorofila.
- Croquete de cordeiro com presunto artesanal e molho romesco.
- Mexilhões em conserva com manteiga de salsinha defumada e flores da horta.

Harmonização: La Piu Belle Rosé

Prato Principal

- Peito bovino (punta de ganso) braseado 24h no vinho tinto, batatas à madrilenha e espuma de couve-flor.
- Peixe do dia com molho bisque, chips de topinambur e flores crocantes.
 - Arroz negro com frutos do mar e espuma de coco.
- Lentilhas braseadas com cogumelos silvestres, vegetais da horta e emulsão de açafrão de Graneros.

Harmonização: VIK A

Sobremesa

Especial do chef confeitoiro

