



MENU CAMÕES

TASTING MENU

€ 69

Amuse Bouche

 **Lingueirão, arroz, pimento fumado, coentro e caviar Guba**
Razor-clams, rice, smoked bell pepper, coriander and Guba caviar
Couteau-gaine droit, riz, piment fumé, coriandre et caviar Guba
Longueirón, arroz, pimiento ahumado, cilantro y caviar Guba

 **Choux de cogumelos, bróculos grelhados, couve flor, papada de porco**
Mushrooms Choux, grilled broccoli, cauliflower and pork "papada"
Choux champignons, broccolis grillés, chou-fleur et "papada" porc
Choux de champiñones, brócolis asados, coliflor y "papada" de cerdo

 **Peixe do Atlântico corado, amêijoia, gratin de batata doce e esparregado**
Seared Atlantic fish, clam, sweet potato gratin and spinach purée
Poisson de l'Atlantique caramélisé, palourde, gratin de patates douces et purée de épinards
Pescado del Atlántico dorado, almeja, gratin de boniato y puré de espinaca

Ou/ Or

 **Magret de pato, purê de cenoura fumada, maçã reineta e couve lombarda**
Duck Magret, smoked carrot puree, "Reineta" apple and savoy cabbage
Magret de canard, purée de carottes fumées, pomme reinette et chou de savoie
Magret de pato, puré de zanahoria ahumada, manzana reineta y coles de Milán

  **Semifrio de avelã, Sagu e gelado de Ginjinha**
Hazelnut semifreddo, Sagu and "Ginjinha" liquor ice cream
Semi-froid de noisette, Sagu et glace au "Ginjinha"
Semifrío de avellana, Sagú y helado de "Ginjinha"

3 MOMENTOS VÍNICOS

3 Wine pairing | 3 Moments du Vin
4 Momentos Vínicos
€ 32

SUPLEMENTO DE QUEIJOS

Cheese supplement | Supplément de Fromage
Suplemento para Queso
€ 12

Menu Degustação não está disponível a partir das 21h30 | Tasting Menu is not available after 9.30 pm

Menu dégustation n'est pas disponible après 21h30 | Menú de degustación no está disponible después de las 21.30 horas.

Apenas servimos mesas completas | Only full tables are served | Seules les tables complètes sont servies | Solo se sirven mesas completas