

STAGIDE

Menu S. VALENTIM 2023

WELCOME

ENTRADA | STARTER

Vieira corada, lavagante e alga marinha
Scallop, lobster and seaweed

PEIXE | FISH

Pescada confitada, topinambur e molho de espargos
Hake confit, topinambur and asparagus sauce

CARNE | MEAT

Coelho com puré de cenoura fumada e tubérculos
Rabbit with smoked carrot purée and tubers

SOBREMESA | DESSERT

Parfait floral de manjeriçã e rosas, frutos vermelhos e gelado de Violeta
Floral basil and rose parfait, red berries and violet ice cream

€ 72

(sem bebidas | without drinks)

HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WINE PAIRING

4 momentos vínicos | four wine moments

€ 28

RESERVA DE MESA MEDIANTE ADJUDICAÇÃO DE 50% | RESERVATIONS ONLY 50% DEPOSIT