



Menu Dia de São Valentim

Ai o amor...

Welcome drink

Cocktail de espumante e frutos do bosque

Vamos lá!

Amuse bouche

Carpaccio de vieras com citrinos

Estamos só começar

Entrada

Abóbora grelhada com especiarias e cogumelos em pickle

Respira um bocadinho

Tira gostos

Azeitona e yuzo

Agora é que é a sério!

Prato principal

Magret de pato, beterraba e amoras pretas

Aquele beijinho

Sobremesa

Texturas de chocolate e café

€ 85,00 por pessoa com bebidas

€ 65,00 por pessoa sem bebidas



Independently minded

Bebidas - Vinho branco e tinto seleção da casa, cerveja, refrigerantes, água e café



Valentines dinner menu

This is love...

Welcome drink
Sparkling wine and wild berries cocktail

Let's do it!

Amuse bouche
Scalop carpaccio and citrus flavours

We are just starting...

Starter
Grilled pumpkin with spices and mushrooms pickle

Breathe for a while

Palate cleanser
Olive and yuzo

Now it's getting serious!

Main dish
Duck magret, beet roots and black berries

That kiss

Dessert
Chocolate textures and coffee

€ 85,00 per person with drinks
€ 65,00 per person without drinks



Independently minded

Drinks - White and red wine of our selection, beer, soft drinks, water, and coffee