



Menu S. Valentim

Amuse-Bouche

Bivalves da nossa costa, algas e acelgas

Variedade de beterrabas, couves de época e quinoa integral

Robalo escalfado com algas frescas e cenouras glaciadas

Pintada com trufa negra, trouxa de legumes da época e chicharos

Coco e pistacho

Chocolate, frutos silvestres e rosas

Harmonização de vinhos Marmòris

Valor por pessoa: 65€

Menu elaborado por Chef Pedro Mendes