

11 de março 2020\*

*menu de degustação 40€*

broa, manteiga de iogurte assado, brandade de bacalhau

silarcas, sumo de amêijoa, cebolas novas

couve de Bruxelas, mel do Barroso, amêndoa

batata kennebec, estragão, toucinho

*cacio e peppe* - arroz, leitelho, pipili, queijo da Serra da Estrela curado

bifana, molho de carne, kosho de limão

leite-creme de pêra, filhós, gelado de marmelada

*wine pairing 20€*

(o menu não inclui couvert ou bebidas)

*\*a ementa muda frequentemente, de acordo com a disponibilidade dos ingredientes*

os pratos podem conter alergénios (regulamento EU 1169/2011), informe-se com a nossa equipa