

MENU VERDANT

63€

DUMPLING JAMAICANO

ABÓBORA, COMPOTA DE MALAGUETA E YUZU

NIGIRI DE MELANCIA

ARROZ CROCANTE, CEBOLINHO E REBENTOS DE LIMÃO

DIM SUM DE COGUMELOS SELVAGENS

COGUMELOS DA ÉPOCA, TRUFA FRESCA E CALDO DE COGUMELOS SELVAGENS

XIAO LONG BAO DE CENOURA

ERVA-PRÍNCIPE E MOLHO DE CHILI CROCANTE

TACO DE BERINGELA

TEMPURA, CHOY SUM E MOLHO AGRIDOCE PICANTE

COUVE-FLOR GRELHADA

ARROZ FRITO E LEGUMES VERDES SALTEADOS

MOUSSE DE MANGA

GRANITA DE LICHIA, PÉROLAS DE TAPIOCA E LEITE DE COCO

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

60€

MENU MARÉ

65€

OSTRA DON JULIO

PERA NASHI, MANGA, DON JULIO REPOSADO E WASABI

NIGIRI DE ATUM Balfegó

ARROZ CROCANTE, MAIONESE PICANTE E FOLHA DE MOGNO CHINÊS

CEVICHE DE VIEIRA

CALDO DE BONITO, LIMA E ALHO-FRANCÊS

POLVO GRELHADO

SALSA TATEMADA DE MISO E CEBOLA ROXA EM PICKLE

TACO DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE

COUVE CHINESA, CHUTNEY DE ANANÁS E MAIONESE DE GOCHUJANG

LÍRIO GRELHADO

SAMBAL INDONÊSIO, ARROZ FRITO E LEGUMES VERDES SALTEADOS

BUÑUELOS

GELADO DE LIMA KAFFIR, CHOCOLATE BRANCO & BETERRABA

WINE PAIRING

60€

MENU ESSÊNCIA

65€

OSTRA DON JULIO

PERA NASHI, MANGA, DON JULIO REPOSADO E WASABI

NIGIRI DE ATUM Balfegó

ARROZ CROCANTE, MAIONESE PICANTE E FOLHA DE MOGNO CHINÊS

CEVICHE DE VIEIRA

CALDO DE BONITO, LIMA E ALHO-FRANCÊS

CROQUETES DE PATO

MOLHO DE AMEIXA

TACO DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE

COUVE CHINESA, CHUTNEY DE ANANÁS E MAIONESE DE GOCHUJANG

SECRETOS DE PORCO IBÉRICO

ARROZ FRITO E LEGUMES VERDES SALTEADOS

BUÑUELOS

GELADO DE LIMA KAFFIR, CHOCOLATE BRANCO & BETERRABA

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

60€

MENU JORNADA

SUBSTITUA O ENTRECÔTE POR WAGYU A5 KAGOSHIMA

~~110€~~

145€

OSTRA DON JULIO

PERA NASHI, MANGA, DON JULIO REPOSADO E WASABI

NIGIRI DE ATUM BALFEGÓ

ARROZ CROCANTE, MAIONESE PICANTE E FOLHA DE MOGNO CHINÊS

AGUACHILE DE ATUM BALFEGÓ

AGUACHILE DE COCO, ABACATE E MANDIOCA

GUNKAN

WAGYU, BRIOCHE, ATUM E CAVIAR IMPERIAL

CEVICHE DE VIEIRA

CALDO DE BONITO, GENGIBRE E ALHO-FRANCÊS

CROQUETES DE PATO

CALDO DE AMEIXA

TACO DE BORREGO

SALSA VERDE, CEBOLA EM PICKLE E TOMATILLOS FERMENTADOS

ENTRECÔTE DE RUBIA GALEGA MATURADO 24 DIAS

ARROZ FRITO E COGUMELOS SALTEADOS

TEMPURA DE GELADO

GELADO DE RUM E TAMARINDO

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

70€