

DATE. 30/01/2024

GASTRO

BY-ELEMENTO

A experiência Menu Degustação Orgânico
9 Momentos | Moments

Phô, Tutano, Cogumelos | *Pho, Marrow, Mushroom*
Eclaire, Abóbora, Dióspiro | *Éclair, Pumpkin, Persimmon*
Empada de Borrego | *Lamb Pie*

~
Lagostim, Aioli de Nduja, Guanciale
Ocean Langoustine, Nduja Aioli, Guanciale

~
Polvo & Cebola
Octopus & Onion

~
Tamboril, Pil Pil, Trufa de Outono
Monk Fish, Pil Pil, Truffle

~
Tupinambo, Aipo, Cogumelo
Jerusalem Artichoke, Onion, Mushroom

~
Pão caseira, Manteiga, Azeite, Molho de Feijoada à Transmontana
Home Made Bread, Butter, Extra Virgin Olive Oil, Tradicional Pork Stew

~
Pato Azul de Caça & Beterraba
Wild Duck & Beetroot

~
Gelado de Chá Preto e Bergamota, Chocolate Caramelo, Romã
Black Tea & Bergamot Ice Cream, Chocolat Caramel, Pomegranate

~
Gelado de Grão, Crocante de Grão, Macadâmia & Texturas de Lima
Chickpea Ice Cream, Crunchy Chickpea, Macadamia & Lime Textures

85€ por pessoa

Harmonização de vinhos | Wine-Pairing

58€ por pessoa



Notes: Available Pescatarian Tasting Menu;
Available Vegan or Vegetarian Tasting Menu on 24h Notice;

www.gastroelemento.com
t. +351 225 492 399
E. info@gastroelemento.com

Horário: Terça a Sábado 19h-22h
Encerrados Domingo e Segunda