

# Menu Degustação Orgânico\_

## \_Tasting Menu Orgânico

**Mexilhão & Dashi de Espargos** | *Mussels & Asparagus Dashi*

**Tartelete de Camarão da Costa** | *Shrimp Tartlet*

**Empada de Borrego** | *Lamb Pie*

~

**Lagostim, Aioli de Nduja & Guanciale**

*Ocean Langoustine, Nduja Aioli & Guanciale*

~

**Polvo, Cebola & Pele de Galinha Crocante**

*Octopus, Onion & Crispy Chicken Skin*

~

**Robalo de Anzol & Molho de Bivalves Fumado**

*Line Caught Sea Bass & Smoked Clams Sauce*

~

**Bacalhau Fresco & Ervilhas Fresca**

*Fresh Cod Fish & Split Peas*

~

**Pão Caseiro, Manteiga, Azeite, Molho de Massada de Peixe**

*Home Made Bread, Butter, Extra Virgin Olive Oil, Traditional Fish Stew*

~

**Crosnes, Maçã & Gengibre**

*Chinese Artichoke, Apple & Ginger*

~

**Wagyu Nacional, Espargo Bio, Alho Negro & Enguia Fumada**

*Wagyu Beef, Bio Asparagus, Black Garlic & Smoked Eel*

~

**Couve Flor Caramelizada & Tangerina**

*Caramelized Cauliflower & Tangerine*

~

**Carbonara Linguini de Avelã, Gema de Ovo & Parmesão**

*Hazelnut Linguini Carbonara, Yolk & Parmesan*



90€px

[www.gastroelemento.com](http://www.gastroelemento.com)

@gastroelemento

BY-ELEMENTO  
**GASTRO**