

___ Menu Degustação Orgânico

GASTRO

Tasting Menu Organic ___ BY-ELEMENTO

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

Tartelete de Camarão de Espinho | *School Prawn Tartlet*

Atum, Mayo de Ostra & Maçã | *Tuna, Oyster Mayo & Apple*

~

Lagostim, Aioli de Nduja & Caviar

Ocean Langoustine, Nduja Aioli & Caviar

~

Tamboril, Beurre Blanc de Ouriço do Mar, Ikura

Monk Fish, Sea Urchin Beurre Blanc, Ikura

~

Rocaz Maturado em Kombu & Cenoura BBQ

Dry Aged in Kombu Rock Fish & Honey BBQ Carrot

~

Polvo, Cebolinha & Pele de Galinha Crocante

Octopus, Baby Onion & Crispy Chicken Skin

~

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

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

~

Bolbo de Aipo, Salsa & Gengibre

Celeriac, Parsley & Ginger

~

Wagyu Nacional, Cereja do Fundão, Eringy

Wagyu Beef, Fundão Cherry, Eringy

~

Pastel de Nata de Yuzu

"Yuzu's Pastel de Nata"

~

Carbonara Linguine de Avelã, Gema de Ovo, Pecorino & Guanciale

Carbonara Hazelnut Linguine, Yolk, Pecorino & Guanciale

Menu orgânico: **90€** por pessoa

Harmonização de vinhos | Wine-Pairing: **65€** por pessoa

*Indique se existem alergias ou intolerâncias alimentares
IVA incluído no preço

www.gastroelemento.com
t. +351 225 492 399

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

