

## \_\_\_ Menu Degustação Orgânico

# GASTRO

## Tasting Menu Organic \_\_\_ BY-ELEMENTO

**Mexilhão & Dashi de Porco** | *Mussels & Pork 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*

~

**Pargo Maturado em Kombu & Cenoura BBQ**

*Dry Aged in Kombu Red Snapper Fish & Honey BBQ Carrot*

~

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

*Octopus, Baby Onion & Crispy Chicken Skin*

~

**Pão Caseiro, Manteiga, Azeite, Caldeirada**

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

~

**Kohlrabi**

*Kohlrabi*

~

**Presa de Porco Preto Fumada, Baba Ghanoush, Eringy**

*Smoked Black Pork Rump, BabaGhanoush, Eringy*

~

**Melancia, Pepino, Pistache**

*Watermelon, Cucumber, Pistachio*

~

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

*Carbonara Hazelnut Linguine, Yolk, Pecorino & Guanciale*

Menu orgânico: **90€** 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

