

# GASTRO

BY-ELEMENTO

## Menu Degustação Orgânico Tasting Menu Organic

Mexilhão & Dashi de Porco | *Mussels & Pork Dashi*  
Tartelete de Camarão de Espinho | *School Prawn Tartlet*  
Lírio, Mayo de Ostra & Maçã | *Kingfish, Oyster Mayo & Apple*

~

Lagostim, Aioli de Nduja & Caviar  
*Ocean Langoustine, Nduja Aioli & Caviar*

~

Tamboril & Beurre Blanc de Ouriço do Mar  
*Monk Fish & Sea Urchin Beurre Blanc*

~

Rodvalho, Trufa & Vermouth  
*Turbot Fish, Truffle & Vermouth*

~

Peixe Galo Maturado & Cenoura BBQ  
*Dry Aged John Dory Fish & Honey BBQ Carrot*

~

Canja de Lula & Cogumelo  
*Squid, Chicken Broth & Mushroom*

~

Polvo, Cebolinha & Pele de Galinha Crocante  
*Octopus, Onion Pearl & 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, Baba Ghanoush, Eringy*

~

Couve-Flor & Tangerina  
*Cauliflower & Mandarin*

~

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

Menu orgânico: **100€** por pessoa

Harmonização de vinhos | Wine-Pairing: **70€** por pessoa

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

