

Menu Degustação Orgânico by GASTRO

Tasting Menu Organic by GASTRO

15 Momentos | Moments

Consommé | *Consommé*  
 Mexilhão & Dashi de Porco | *Mussels & Pork Dashi*  
 Tartelete de Camarão de Espinho | *School Prawn Tartlet*

Lírio, Ostra, Maçã  
*King Fish, Oyster, Apple*

Lavagante Azul, Ervilha Lágrima, Lardo  
*Blue Lobster, Snow Pea, Lardo*

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

Rodvalho, Tapenade & Espinafre Selvagem  
*Turbot Fish, Tapenade & Wild Spinach*

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

Polvo do Algarve, Ceboa Pérola & Pele de Galinha Crocante  
*Octopus from Algarve, Onion Pearl & Crispy Chicken Skin*

Pão Caseiro, Manteiga, Azeite, Sopa da Pedra  
*Home Made Bread, Butter, Extra Virgin Olive Oil, Pork Stew Sauce*

Kohlrabi  
*Kohlrabi*

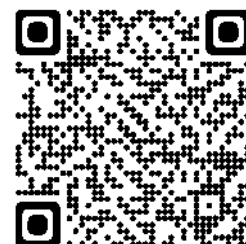
Preso de Porco Preto Fumada, Baba Ghanoush, Eringy  
*Smoked Black Pork Rump, Baba Ghanoush, Eringy*

Espargo Branco, Miso & Caviar  
*White Asparagus, Miso & Caviar*

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

Petit Four

Menu orgânico: 100€ por pessoa



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

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

- 9 Vinhos | Wines -

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

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