

Menu Degustação Orgânico by GASTRO

Tasting Menu Organic by GASTRO

15 Momentos | Moments

Gamba Vermelha do Algarve | *School Prawn from Algarve*

Consommé | *Consommé*

Tortellini de Lavagante | *Lobster Tortellini*

Lírio, Ostra, Maçã

King Fish, Oyster, Apple

Vieira, Noisette & XO

Scallop, Noisette & XO

Sapateira, Caviar & Caril

Mud Crab, Caviar & Curry

Tamboril & Amêijoa Fumada

Monk Fish & Smoked Clam

Salmonete & Tapenade de Tomate

Red Mullet Fish & Tomato Tapenade

Polvo do Algarve, Cebola Pérola & Pele de Galinha Crocante

Octopus from Algarve, Onion Pearl & Crispy Chicken Skin

Pão Caseiro, Manteiga, Azeite, Mariscada

Home Made Bread, Butter, Extra Virgin Olive Oil, Shellfish Stew

Kohlrabi

Kohlrabi

Porco Alentejano, Baba Ghanoush, Enguia Fumada

Iberian Black Pork, Baba Ghanoush, Smoked Eel

Espargo Branco, Miso & Caviar

White Asparagus, Miso & Caviar

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

Carbonara Hazelnut Linguine, Yolk, Pecorino & Guanciale

Petit Fours

Menu orgânico: **100€** por pessoa

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

- 9 Vinhos | Wines -

*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

