Menu Degustação Orgânico by GASTRO

Tasting Menu Organic by GASTRO

GASTRO BY ELEMENTO

15 Momentos | Moments

Gamba Vermelha do Algarve | *School Prawn from Algarve*

Consommé | *Consommé*

Tortellini de Mexilhão| *Mussels Tortellini*

~

Lírio, Ostra & Maçã

King Fish, Oyster & Apple

~

Vieira, Noisette & XO

Scallop, Noisette & XO

~

Sapateira & Caril

Mud Crab & Curry

~

Pescada Negra & Caldo do Mar

Tooth Fish & Sea Broth

~

Salmonete & Tapenade de Tomate Seco

Red Mullet Fish & Dried 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, Trufa & Enguia Fumada

Iberian Black Pork, Truffle & Smoked Eel

~

Pastinaca, Miso & Caviar

Parsnip, 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: **80€** por pessoa

- 9 Vinhos | Wines -

*Indique se existem alergias ou intolerâncias alimentares

* IVA incluído no preço