

Menu Degustação Orgânico by GASTRO

Tasting Menu Organic by GASTRO

15 Momentos | Moments

Tartelete de Carabineiro | *Red Scarlet Prawn Tartlet*
 Consommé de Frango Assado | *Roasted Chicken Consommé*
 Tortellini de Mexilhão | *Mussels Tortellini*

~
 Robalo, Ostra & Maçã
SeaBass Fish, Oyster & Apple

~
 Vieira, Noisette & XO
Scallop, Noisette & XO

~
 Sapateira & Caril
Mud Crab & Curry

~
 Pescada Negra & Caldo de Bivalves
Poached Black Hake & 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 Brioche & Mariscada
Wood Fire Brioche & Shellfish Stew

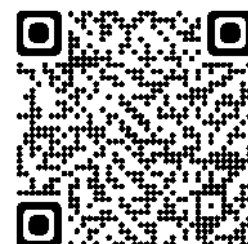
~
 Kohlrabi
Kohlrabi

~
 Porco Alentejano & Enguia Fumada
Iberian Black Pork & 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: **115€** por pessoa

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

Harmonização de vinhos | Wine-Pairing: **80€** por pessoa

- 9 Vinhos | Wines -

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

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