

Menu Degustação Orgânico by GASTRO

Tasting Menu Organic by GASTRO

15 Momentos | Moments

Gamba Vermelha do Algarve | *School Prawn from Algarve*  
Consommé de Frango Assado | *Roasted Chicken Consommé*  
Chawanmushi de Lavagante | *Blue Lobster Chawanmushi*

~  
Lírio, Ostra & Maçã  
*Amberjack, Oyster & Apple*

~  
Carabineiro  
*Scarlet Prawn*

~  
Sapateira & Caril  
*Mud Crab & Curry*

~  
Tamboril & Caldo de Bivalves  
*Monk Fish & Sea Broth*

~  
Rascasso & Tapenade de Tomate Seco  
*RockFish & Dried Tomato Tapenade*

~  
Lula Gigante dos Açores  
*Giant Squid from Azores*

~  
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

145€ por pessoa

Harmonização de vinhos | Wine-Pairing: 90€ por pessoa

