

Menu Degustação Atlântico by GASTRO

Tasting Menu Atlântico by GASTRO

10 Momentos | Moments

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

~
Lírio, Ostra & Maçã
Amberjack, Oyster & Apple

~
Sapateira & Caril
Mud Crab & Curry

~
Tamboril & Caldo de Bivalves
Monk Fish & Sea Broth

~
Pão Brioche & Mariscada
Wood Fire Brioche & Shellfish Stew

~
Pescada Negra, Aneto & Couve Flor
Black Hake, Dill & Cauliflower

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

~
Linguine de Feno, Gema de Ovo, Pecorino & Guanciale
Fenugreek Linguine, Egg Yolk, Pecorino & Guanciale

~
Petit Fours

120€ por pessoa

Harmonização de vinhos | Wine-Pairing: 75€ por pessoa



* IVA incluído no preço

 **MICHELIN 2026**