

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*
Lavagante | *Blue Lobster*

~
Lírio, Ostra & Maçã
Amberjack, Oyster & Apple

~
Lagostim, XO & Vermute
Ocean Langoustine, XO & Vermouth

~
Sapateira & Caril
Mud Crab & Curry

~
Tamboril & Caldo de Bivalves
Monk Fish & Sea Broth

~
Salmonete & Tapenade de Tomate Seco
Red Mullet & Sun Dried Tomato Tapenade

~
Lula Gigante dos Açores
Giant Squid from Azores

~
Pão Brioche & Mariscada
Wood Fire Brioche & Shellfish Stew

~
Kohlrabi
Kohlrabi

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

~
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

