

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

~
 Carabineiro
Scarlet Prawn

~
 Sapateira & Açafrão
Mud Crab & Saffron

~
 Tamboril & Caldo de Bivalves
Monk Fish & Sea Broth

~
 Lagostim de Mar
Ocean Langoustine

~
 Lula Gigante dos Açores
Giant Squid from Azores

~
 Pão Brioche & Mariscada
Wood Fire Brioche & Shellfish Stew

~
 Kohlrabi
Kohlrabi

~
 Pescada Negra & Couve Flor
Black Hake & Cauliflower

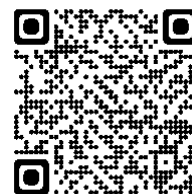
~
 Espargo Branco, Miso & Caviar
White Asparagus, Miso & Caviar

~
 Linguine de Avelã, Gema de Ovo, Pecorino & Guanciale
Hazelnut Linguine, Yolk, Pecorino & Guanciale

~
 Petit Fours

145€ por pessoa

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



✿ MICHELIN 2026