

NOTES *of* NOVA

2 DE JUNHO

**UM MENU ÚNICO CRIADO PARA HARMONIZAR COM
BOSSA NOVA E VINHOS ÉLIO LARA.**

SNACK

Tartelette de atum com gengibre fermentado e
pérolas de yuzu

Harmonizado com Espumante Élio Lara Gold

ENTRADA

Gema a baixa temperatura com cogumelos e
consommé de cebola

Harmonizado com Élio Lara dos Seixos

PRATO PRINCIPAL

Garoupa com camarão e texturas de tupinambo

Harmonizado com Élio Lara View

&

Barriga de leitão com alface-cogolho e
laranja

Harmonizado com Élio Lara Steps

SOBREMESA

Queijo Beira Baixa com avelã e framboesa

Harmonizado com Espumante Élio Lara Ruby

47€

Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar. Preço por pessoa. Harmonização de vinhos incluída. Sujeito a reserva. IVA incluído.