



CHEF'S TABLE

19.04.2024

1º Prato . 1st Course

Atum rabilho, gengibre fermentado e linhaça

Bluefin tuna, fermented ginger, and line seeds

Tartelete de enguia fumada e pickle de cenoura

Smoked eel tartlette and carrot pickle

Berbigão à bulhão pato

"Bulhão pato" cockle

2º Prato . 2nd Course

Santola, gamba da costa, molho de moqueca

Spider crab, Algarvian shrimps, "moqueca" sauce

3º Prato . 3rd Course

Robalo, curgete, espargo branco, caviar oscietra, molho de legumes

Sea bass, zucchini, white asparagus, oscietra caviar, vegetables sauce

4º Prato . 4th Course

Polvo, cebola, barriga de porco bísaro, molho de feijoada

Octopus, onion, bísaro pork belly, "feijoada" stew sauce

5º Prato . 5th Course

Borrego alentejano, alcachofra, cebolete, molho Madeira

Alentejo region lamb, artichoke, fresh chives, Madeira sauce

6º Prato . 6th Course

Queijo de ovelha, praliné, tamarillo

Sheep cheese, praliné, tamarillo

Vinhos selecionados . Selected wines

Quinta da Sequeira, Douro, 2023

Quinta da Sequeira Rosado, Douro, 2023

Quinta da Sequeira Reserva Branco, Douro, 2022

Quinta da Sequeira Reserva Tinto, Douro, 2021

Quinta da Sequeira Grande Reserva Tinto, Douro, 2019

Porto Quinta da Sequeria Tawny, 20 anos

Chef
Arnaldo Azevedo

Winemaker
Mário Jorge Cardoso

