

# MENU DE DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

**75€**

+25€ com/with  
wine pairing



*Amuse bouche*

**GASPACHO DE CEREJA  
CHERRY GAZPACHO**

**CEVICHE DE CARABINEIRO  
SCARLET SHRIMP CEVICHE**

Maracujá, gengibre, malagueta, coentros,  
lima, chalota, leite de côco, milho frito

Passion fruit, ginger, chili pepper, coriander, lime,  
shallot, coconut milk, fried corn

 **Espumante Sidónio de Sousa Rosé,  
Baga, Bairrada, Portugal**

## **XARÉM DE MARISCO**

### **SEAFOOD XARÉM**

Camarão, lingueirão, farinha de milho, bacon, coentros

Shrimp, razor clam, corn flour, bacon, coriander

 **Quinta do Ameal, Loureiro, Minho, Portugal**

## **TACHINHO DE POLVO ESTUFADO**

### **LITTLE STEWED OCTOPUS POT**

Batata doce salteada, vinho do Porto, coentros

Sweet sautéed potato, Port wine, coriander

 **Quinta Chocapalha, Cabernet Sauvignon, Lisboa, Portugal**

## **ARROZ À PESCADOR**

### **FISHERMAN'S RICE**

Gambas, Amêijoas, tamboril, camarão Tigre, coentros, mistura de mariscos

Prawns, clams, monkfish, tiger shrimp, coriander, homemade seafood stock

 **Quinta da Sequeira Reserva, Blend, Douro, Portugal**

## **A COLMEIA**

### **THE BEEHIVE**

Pudim de mel de Monchique, frutos do bosque, sorvete de limão, alecrim

Monchique honey pudding, wild berries, lemon sorbet, rosemary

 **Porto Tawny 10 anos**