

PLANO®

Menu Lisboa Chefs Week

29.10.2025

Batata Kennebec e brandade de bacalhau e cebola
_Kennebec potato and cod and onion "brandade"

Terrina de vaca Barrosã em panko, molho tártaro e trevos
_Barrosã beef terrine in panko, tartar sauce and clover

Atum, batata-doce e coco
_Tuna, sweet potato and coconut

Lombo de bacalhau , sopa seca com diferentes texturas de pão, gema de ovo curada e bearnês de funcho
_Cod loin, "sopa seca" (traditional bread soup) with different textures of bread, cured egg yolk and fennel bearnaise

Javali com cabeça de xara, amoras, puré de couve-flor e molho da carne com foie gras com pão centeio
_Wild boar with head cheese, blackberries, cauliflower puree and meat sauce with foie gras and rye bread

Pêssegos grelhados, limão mão de Buda com iogurte e framboesas crocantes
_Grilled peaches, Buddha's hand lemon with yogurt and crispy raspberries

65 euros por pessoa com pairing de Vinhos de Lisboa
_65 euros per person with Lisbon wines pairing

