

PEDRO LEMOS

"PRIMAVERA 2020"

ALMOÇO

12h30 — 15h00

3 MOMENTOS | €50

4 MOMENTOS | €60

ENGUIA FUMADA

dashi * couve

VINHO A COPO

Seleção Sommelier

2007 * Rioja * Branco

Viña Gravonia * R.L.Heredia

€ 12 | 15cl

2016 * Bairrada * Branco

Qta. das Bageiras Garrafeira

€ 9 | 15cl

2016 * Douro * Tinto

Indie * Xisto

€ 12 | 15cl

2015 * Alentejo * Tinto

Cortes de Cima

€ 9 | 15cl

15 anos * Carcavelos

Villa Oeiras

€ 12 | 6cl

BACALHAU

sames * favas

[ou]

PATO

lentilhas * alcachofras

QUEIJO DE CABRA

laranja * amêndoa

PEDRO LEMOS

"PRIMAVERA 2020"

PEPINO
salicórnia

MENU | €135 ^{p.P}
VINHOS | €80 ^{p.P}

GAMBA ROSA
caril

QUEIJOS | €18 ^{p.P}

FOIE GRAS DE PATO
nectarina * brioche

CARABINEIRO
couve-flor * côco

ATUM
enoki * dashi

SALMONETE
ervilha * espargos

ROBALO
lula * agrião

POMBO
funcho * laranja

BANANA
alfazema * pérolas de sagu

CHOCOLATE
café * cereja

PEDRO LEMOS

"PRIMAVERA 2020"

PEPINO
salicórnia

MENU | €115 ^{p.P}
VINHOS | 60 ^{p.P}

GAMBA ROSA
caril

FOIE GRAS DE PATO
nectarina * brioche

QUEIJOS | €18 ^{p.P}

ATUM
enoki * dashi

ROBALO
lula * agrião

VACA
fumeiro * couve * grão-de-bico

MAÇÃ
caju * miso

BANANA
alfazema * pérolas de sagu

PEDRO LEMOS

"PRIMAVERA 2020"

PEPINO
salicórnia

MENU | €85 p.P
VINHOS | €40 p.P

GAMBA ROSA
caril

FOIE GRAS DE PATO
nectarina * brioche

QUEIJOS | €18 p.P

ROBALO
lula * agrião

VACA
fumeiro * couve * grão-de-bico

BANANA
alfazema * pérolas de sagu

PEDRO LEMOS

"PRIMAVERA 2020"

VEGETARIANO

MENU | €95 p.P
VINHOS | €50 p.P

PEPINO
salicórnia

ABACATE
agrião * milho

CEBOLA
quinoa *queijo terrincho

ESPARGOS
muesli * ervilhas

COURGETE
ratatouille * romesco

ARROZ
morchelas * boletus

MAÇÃ
caju * miso

CHOCOLATE
café * cereja