

PEDRO LEMOS

ALMOÇO

12h30 — 15h00

3 MOMENTOS | €50

4 MOMENTOS | €60

—

VINHO A COPO

Seleção Sommelier

2019 * Douro * Branco

Manoella

€ 8 | 15cl

2016 * Bairrada * Branco

Qta. das Bageiras Garrafeira

€ 9 | 15cl

2017 * Douro * Tinto

Prazo de Roriz

€ 8 | 15cl

2018 * V. Verdes * Tinto

Zafirah

€ 8 | 15cl

15 anos * Carcavelos

Villa Oeiras

€ 12 | 6cl

LULA

vaca * agrião

POLVO

arroz * tomate

[ou]

PORCO PRETO

lentilhas * alcachofras

QUEIJO DE CABRA

laranja * amêndoa

PEDRO LEMOS

PEPINO
salicórnia

GAMBA ROSA
caril

FOIE GRAS DE PATO
nectarina * brioche

ATUM
enoki * dashi

SALMONETE
beterraba * creme iodado

ROBALO
lula * agrião

POMBO
funcho * laranja

VACA
fumeiro * couve * grão de bico

BANANA
alfazema * pérolas de sagu

CHOCOLATE
café * cereja

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

QUEIJOS | €18 ^{p.P}

PEDRO LEMOS

PEPINO
salicórnia

GAMBA ROSA
caril

FOIE GRAS DE PATO
nectarina * brioche

ATUM
enoki * dashi

ROBALO
lula * agrião

VACA
fumeiro * couve * grão-de-bico

BANANA
alfazema * pérolas de sagu

CHOCOLATE
café * cereja

MENU | €115 ^{p.P}
VINHOS | €60 ^{p.P}

QUEIJOS | €18 ^{p.P}

PEDRO LEMOS

PEPINO
salicórnia

GAMBA ROSA
caril

FOIE GRAS DE PATO
nectarina * brioche

ROBALO
lula * agrião

VACA
fumeiro * couve * grão-de-bico

CHOCOLATE
café * cereja

MENU | €90 p.P

VINHOS | €45 p.P

QUEIJOS | €18 p.P

PEDRO LEMOS

VEGETARIANO

MENU | €95 p.P
VINHOS | €60 p.P

PEPINO
salicórnia

ABACATE
agrião * milho

CEBOLA
quinoa *queijo terrincho

REQUEIJÃO
melancia * mangericão

COURGETE
ratatouille * romesco

ARROZ
morchelas * boletus

BANANA
alfazema * pérolas de sagu

CHOCOLATE
café * cereja