



Menu fornecido apenas para referência.  
Os menus estão sujeitos a alterações  
e serão confirmados novamente a bordo

# EXPERIÊNCIA CULINÁRIA

Escolha 1 prato de cada seção do menu Experiência Culinária, até um máximo de 3 pratos. Se você comprou o pacote Dining Experience, você pode substituir um prato do menu Experiência Culinária por um prato do menu à la carte da seção correspondente, por 50% do preço listado. Também pode pedir um prato, pagando o preço total.

## ENTRADAS

**SALADA NIÇOISE** | Atum escalfado com azeite de oliva, anchova, feijão francês, ovo, salada verde, tomate, batata e azeitona sobre panqueca de grão-de-bico

**SALADA SANTORINI** **V** | Tomate, hortelã, feta envelhecido em barril, pepino, cebola roxa, alcaparrones, azeitonas, molho de orégano

**VITELLO TONNATO** | O original!

**BOLINHO DE CARANGUEJO GRELHADO** | Aioli de limão

**LIGURE** **V** | Minestrone desconstruído, molho pesto caseiro e polpa de tomate San Marzano

## PRATOS PRINCIPAIS

**MASSA** **V** | Massa do dia do Chef

**VEGETARIANO** **V** | Polenta cremosa de queijo de cabra, ratatouille, pinhão

**ATUM\*** | Grelhado com gergelim, ao ponto, com abacate grelhado, molho ponzu

**SOLHA** | Assada, corações de alcachofras na brasa, cogumelos ceps, jus de vitela (500 g)

**GALO** | Desossado, marinado com alho doce confit e depois grelhado, com molho rôti, aioli e batata frita

## SOBREMESAS

**CRUMBLE** | Ruibarbo, maçãs douradas, gengibre, sorvete de Fior di Latte

**CRÈME BRÛLÉE** | Baunilha de Bourbon

**TIRAMISÙ** | O original!

**SORVETE E SORBET** | Pergunte ao seu garçom sobre a seleção do dia

**PRATO DE FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO**

**V** Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\*Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuem condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

# PARA COMPARTILHAR

## TÁBUA DE FRUTOS DO MAR\* (para dois)

Lagosta espinhosa, caranguejo real vermelho, caranguejo azul, lagostins, camarões argentinos, vieiras, moluscos selvagens

CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL\*

30 g

Condimentos, blinis

OSTRAS DA ESTAÇÃO\*

½ dúzia

Mignonnettes, limão

## ENTRADAS

### PRATOS FRIOS

#### SALADA NIÇOISE

Atum escalfado com azeite de oliva, anchova, feijão francês, ovo, salada verde, tomate, batata e azeitona sobre panqueca de grão-de-bico

#### SALADA SANTORINI **V**

Tomate, hortelã, feta envelhecido em barril, pepino, cebola roxa, alcaparrones, azeitonas, molho de orégano

#### VITELLO TONNATO

O original!

#### TARTAR DE ATUM\*

Atum albacora, pepino em conserva, micro rabanete

#### FOIE GRAS

Marinado em sal grosso, servido com pão rústico de grãos com nozes e figo, chutney de figo envelhecido no vinagre

### PRATOS QUENTES

#### BOLINHO DE CARANGUEJO GRELHADO

Aioli de limão

#### POLVO

Assado, homus, tomates semi-secos, molho de salsa e alcaparras

#### LIGURE **V**

Minestrone desconstruído, molho pesto caseiro e polpa de tomate San Marzano

**V** Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\*Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuem condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

# PRATOS PRINCIPAIS

## MASSA **V**

Massa do dia do Chef

## VEGETARIANO **V**

Polenta cremosa de queijo de cabra, ratatouille, pinhão

## ROBALO (para dois)

Em crosta de sal grosso, funcho na brasa e ladolémono

## ATUM\*

Grelhado com gergelim, ao ponto, com abacate grelhado, molho ponzu

## LAGOSTA TERMIDOR

Thermidor, folhas verdes frescas, lascas de cogumelo branco, óleo de trufa leve

## SOLHA

Assada, corações de alcachofras na brasa, cogumelos ceps, jus de vitela

## VITELA

Filé servido ao ponto, costelinhas laqueadas de cozimento lento, cebolinha confitada, velouté de cenoura

## LOMBO DE CORDEIRO (para dois)

Servido ao ponto em crosta, cebola, tomate confitados, anchovas, legumes miniatura, jus com infusão de alecrim

## GALO

Desossado, marinado com alho doce confit e depois grelhado, com molho rôti, aioli e batata frita

## GUARNIÇÕES

Espinafre jovem no alho

Purê de batata com azeite de oliva extravirgem

Batata assada com limão à grega

Tomates provençais

1 kg

500 g

**V** Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\*Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

# SOBREMESAS

## CRUMBLE

Ruibarbo, maçãs Golden, gengibre, sorvete de Fior di Latte

## PAVLOVA

Merengue, creme leve, frutas vermelhas, coulis, hortelã fresca

## CRÈME BRÛLÉE

Baunilha de Bourbon

## TIRAMISÙ

O original!

## SORVETE E SORBET

Pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

## FRUTAS TROPICAIS

Grande seleção no gelo para compartilhar

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

