



# WINE CELLAR

Meet the Chef €89,0 p.p.

## Cold Appetizers Selection

Seleccção de Aperitivos Frios

## Warm Tapas Variation

Variedade de Tapas Quentes

## Main Course

Octopus Stew, Sweet Potato, Pennyroyal

Caldeirada de Polvo, Batata-Doce, Poejo

ou

Veal Steak, Madeira Jus, Asparagus & Wild Mushrooms "Migas"

Naco de Vitela, Jus de Madeira, Migas de Espargos e Cogumelos Selvagens

## Dessert

70% Organic Chocolate, Fleur de Sel & HdG Olive Oil, Honey Cake

Chocolate Orgânico 70%, Flor de Sal & Azeite HdG, Bolo de Mel

ou

Seleccção de Queijos

Cheese Platter

Incluí 3 taças de vinho escolhidas pelo sommelier

Includes 3 wine glasses chosen by the sommelier

