

# *MENU*

ALMOÇO CONCEITO

*CHEF: ALEX ATALA*

## **Entrada fria**

Pupunha fresca com vieiras e molho de coral

## **Entrada quente**

Creme de cogumelos com caldo de vitela, tucupi e ervas da Amazônia

## **Prato principal**

Confit de pato com mandioca Brás e pimenta de cheiro

## **Sobremesa**

Torta de castanha do Pará com sorvete de whisky, curry, chocolate, sal, rúcula e pimenta

## **CARTA DE VINHOS**

Vinho do Porto ou 20 anos

*Vinho Branco* : *Paço do Teixeira 2009 Produtor – Quinta do Côtto*

*Vinho Tinto* *Vinha da Tapada 2006 Produtor – Herdade dos Coelheiros*

*Vinho do Porto* *Graham's Tawny Produtor – Graham's*