

Menu

Fim de ano

2022 - 2023



“Tenho em mim
todos os sonhos
do mundo.”

Fernando Pessoa

“À mesa com Fernando Pessoa”

Saudação do chef

Pastel de Bacalhau em ninho de
massa kadaif
Acompanhado com espumante
Filipa Pato 3B Rosé

Sopa

Alberto Caeiro

Creme de ervilhas e hortelã com
barriga de leitão crocante e natas

Prato de peixe

Ricardo Reis

Ensopado de camarão
Acompanhado com Folhas
Cafdas Chardonnay

Prato de carne

Álvaro de Campos

Terderloin com texturas de batata
violeta e bimis
Acompanhado com GIZ tinto

Bernardo Soares

Cheesecake de figos e nozes com
cobertura de chocolate
Acompanhado com Vinho Madeira

Pessoa Ortónimo

Espumante Caves São João
e as habituais passas
No Rooftop “Cheio de Estrelas”

BEBIDAS INCLUÍDAS

Preço: 120€ /pessoa

Menu

New year's

2022 - 2023



“Tenho em mim
todos os sonhos
do mundo.”

Fernando Pessoa

I have inside me
all dreams of the world

“At the table with
Fernando Pessoa”

Chef's greeting

Fried Cod fish pastry in kadaif nest
Served with sparkling wine
Filipa Pato 3B Rosé

•
Soup

Alberto Caeiro

Peas and mint cream with
crispy suckling pig belly and cream

•
Fish dish

Ricardo Reis

Prawn cream broth
Served with
Folhas Caídas Chardonnay

•
Meat dish

Álvaro de Campos

Terderloin with violet potato
and bimis textures
Served with GIZ red

Bernardo Soares

Fig and walnut cheesecake
with chocolate coating
Served with Madeira wine

Pessoa Ortónimo

Caves São João sparkling wine
and the usual raisins
On the Rooftop “Full of Stars”

BEVERAGES INCLUDED

Price: 120€ /per person