

**DEIXE-SE GUIAR  
LET US GUIDE YOU...**

**INSPIRAÇÕES**

Amuse bouche

Pães caseiros | Azeite | Manteiga da Ilha do Pico  
*Homemade Breads | Olive oil | Butter from Pico Island*

Ervilhas | Ovo | Papada  
*Peas | Egg | Papada*

Peixe do dia | Ostras | Halófitas | Gerânio  
*Catch of the day | Oyster | Halophytes | Geranium*

Pombo | Favas | Miudezas  
*Pigeon | Fava bean | Offal*

Morango | Lima | Manjeriço  
*Strawberry | Lime | Basil*

Pêssego | Melão | Lúcia-lima  
*Peach | Melon | Verbena*

**INSPIRAÇÕES → 120€**

Momento Vínico / Wine pairing → 80€

**EPURISMO**

Amuse bouche

Pães caseiros | Azeite | Manteiga da Ilha do Pico  
*Homemade Breads | Olive oil | Butter from Pico Island*

Gamba Momo | Funcho | Beterraba  
*Momo shrimp | Fennel | Beetroot*

Ervilhas | Ovo | Papada  
*Peas | Egg | Papada*

Peixe do dia | Ostras | Halófitas | Gerânio  
*Catch of the day | Oyster | Halophytes | Geranium*

Cristas | Foie gras | Alcachofra | Gambas  
*Cockscomb | Foie gras | Artichoke | Prawns*

Pombo | Favas | Miudezas  
*Pigeon | Fava bean | Offal*

Morango | Lima | Manjeriço  
*Strawberry | Lime | Basil*

Chocolate | Coco | Kombu  
*Chocolate | Coconut | Kombu*

**EPURISMO → 150€**

Momento Vínico / Wine pairing → 100€