



Chefologia's Table

Menu

Welcome Drink

Petiscos

“scotch egg” de alheira, molho romesco

“Bacalhau com broa”

Tarte de Abóbora

Cogumelos selvagens, aveludado de queijo cabra, cebola e tomilho

Filete de Cavala

Sapateira, abacate, pepino e coentros

Salmão

Raviolo de ovo, alho francês, vinagrete de ervas aromáticas

Peito de pato

Croquete da perna, cevada perlada, texturas de aipo, molho de laranja

Carpaccio de ananás

Manga, romã e sorbet de lima

Delícia de chocolate negro e caramelo

Praliné de avelã, gelado de baunilha

Café e petit fours

65€ por pessoa com degustação de vinhos